

ABSTRAK

INTAN MONIKA PUTRI. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Gizi Yoghurt Jagung Manis. Dibimbing oleh SRI MULYANI, STP, M.Si dan DEWI EROWATI, S.Gz, MPH.

Jagung manis merupakan salah satu bahan baku potensial dalam pembuatan yoghurt. Selain mudah ditemukan, jagung manis juga mengandung serat pangan sebesar 2,2 g yang dibutuhkan dengan indeks glikemik relatif rendah yaitu sebesar 52. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai gizi yoghurt jagung manis. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari tiga perlakuan yaitu hari ke-0, hari ke-7, dan hari ke-14 penyimpanan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *One Way Anova (Analysis of Variance)* dengan taraf signifikansi 5%, apabila ada beda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Test*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) antara lama penyimpanan terhadap kadar abu, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar serat pada yoghurt jagung manis. Kualitas yoghurt jagung manis dipengaruhi oleh lamanya waktu penyimpanan. Semakin lama waktu penyimpanan maka kualitas fisik yoghurt jagung meliputi warna, rasa, tekstur, dan aroma akan menurun tetapi masih layak dikonsumsi selama 14 hari penyimpanan. Disarankan untuk penelitian selanjutnya agar dapat melakukan pengujian mengenai indeks glikemik pada yoghurt jagung manis.

Kata Kunci : Yoghurt, Jagung Manis, Lama Penyimpanan, Nilai Gizi

ABSTRACT

INTAN MONIKA PUTRI. Effect of Shelf Life on Nutritional Value of Sweet Corn Yoghurt. Supervised by SRI MULYANI, STP, M.Si and DEWI EROWATI, S.Gz, MPH.

Sweet corn is one of the potential raw materials in making yoghurt. Besides being easy to find, sweet corn also contains 2,2 g of dietary fiber needed with a relatively low glycemic index of 52. The purpose of this study was to determine the effect of shelf life on the nutritional value of sweet corn yoghurt. This research is an experimental research with a completely randomized design (CRD) research design, which consists of three treatments, namely day 0, day 7, and day 14 of storage. The results showed that there was a significant effect ($p < 0.05$) between the length of storage on ash content, moisture content, protein content, fat content, carbohydrate content, and fiber content in sweet corn yoghurt. The quality of sweet corn yoghurt is influenced by the length of shelf life. The longer the shelf life, the physical quality of corn yoghurt including color, taste, texture, and aroma will decrease, but it is still suitable for consumption during 14 days of storage. It is recommended for further research to test the glycemic index of sweet corn yoghurt.

Keywords : Yoghurt, Sweet Corn, Shelf Life, Nutritional Value