UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Kualitas Yoghurt Kemasan Botol Produksi CV. Cita Nasional pada Periode Oktober 2025
Della Ayu Nur Aisyah, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., ASEAN. Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ANALISIS KUALITAS YOGHURT KEMASAN BOTOL PRODUKSI CV. CITA NASIONAL PADA PERIODE OKTOBER 2025

Oleh:

Della Ayu Nur Aisyah
22/505145/SV/21770

INTISARI

Yoghurt merupakan produk olahan yang berasal dari susu segar dengan kandungan Bakteri Asam Laktat (BAL). Kualitas yoghurt perlu diperhatikan untuk menjamin produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan dapat meningkatkan nilai gizi masyarakat. Tugas Akhir ini bertujuan untuk menganalisis kualitas yoghurt kemasan botol yang diproduksi oleh CV. Cita Nasional. Sampel yang digunakan untuk pengujian yaitu 15 botol varian *plain* dan 15 botol varian stroberi yang diproduksi selama periode Oktober 2025. Pengujian kualitas yoghurt dilakukan di laboratorium CV. Cita Nasional yang meliputi uji organoleptik, kadar lemak, total padatan susu bukan lemak, dan pH. Uji organoleptik meliputi penampakan, bau, rasa, dan konsistensi. Hasil uji organoleptik menunjukkan hasil yang normal pada semua sampel. Nilai hasil pengujian kadar lemak sebesar 2,43% belum memenuhi standar karena kadar lemak yoghurt minimal 3%, sedangkan nilai total padatan susu bukan lemak sebesar 15,14% telah memenuhi standar minimal 8,2%, dan uji pH menunjukkan nilai 4,27 masih dalam rentang standar maksimal 4,5. Keseluruhan hasil pengujian telah memenuhi standar SNI 2981:2009 dan FSANZ (2015), sehingga produk aman dan layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci: kualitas produk, olahan susu, yoghurt

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Kualitas Yoghurt Kemasan Botol Produksi CV. Cita Nasional pada Periode Oktober 2025
Della Ayu Nur Aisyah, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., ASEAN. Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

QUALITY ANALYSIS OF BOTTLED YOGHURT PRODUCED BY CV. CITA NASIONAL IN OCTOBER 2025

By:

Della Ayu Nur Aisyah
22/505145/SV/21770

ABSTRACT

Yogurt is a processed product made from fresh milk containing lactic acid bacteria. Yogurt quality must be carefully monitored to ensure that the final product is safe for consumption and can improve the nutritional value of the community's diet. This Tugas Akhir aims to analyze the quality of bottled yogurt produced by CV. Cita Nasional. The samples used for testing consisted of 15 bottles of the plain variety and 15 bottles of the strawberry variety produced during the period of October 2025. Yogurt quality testing was conducted at the CV. Cita Nasional laboratory and included organoleptic testing, fat content, total non-fat milk solids, and pH. The organoleptic test covered appearance, odor, taste, and consistency. The results of the organoleptic test showed normal results for all samples. The fat content test result of 2.43% did not meet the standard, as the minimum fat content for yogurt is 3%, while the total non-fat milk solids value of 15.14% met the minimum standard of 8.2%, and the pH test showed a value of 4.27, which is still within the standard range of up to 4.5. Overall, the test results met the standards of SNI 2981:2009 and FSANZ (2015), making the product safe and suitable for consumption.

Keywords: product quality, dairy products, yogurt