

Analisis Penurunan Mutu Produk Soya Yoghurt Selama Penyimpanan Berbasis Penerimaan Konsumen

Ninda Adhitasuri¹⁾, Atris Suyantohadi,²⁾ Anggoro Cahyo Sukartiko²⁾

Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Gadjah Mada

Jalan Flora No.1 Bulaksumur, Yogyakarta 55281 Indonesia

Email : adhitasuri@gmail.com

INTISARI

Di Indonesia, pemanfaatan kedelai masih sangat terbatas, yaitu sebagai bahan makanan tradisional seperti: tempe, tahu, dan sari kedelai. Sari kedelai memiliki kandungan protein cukup tinggi yang setara dengan susu sapi, sehingga perlu adanya pemanfaatan lain seperti pengolahan sari kedelai menjadi *soya yoghurt* (yoghurt dari sari kedelai) karena merupakan sumber protein alternatif dan merupakan produk siap saji yang bisa langsung dikonsumsi. Akan tetapi, produk *soya yoghurt* merupakan bahan makanan yang mudah rusak, padahal produk harus dipasarkan dan diterima konsumen dalam kondisi yang baik. Untuk itu penyimpanan yang baik dibutuhkan untuk mempertahankan mutu *soya yoghurt* tersebut dan untuk mengetahui seberapa cepat penurunan mutu yang terjadi dalam kondisi lingkungan tertentu. Karenanya, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penurunan mutu *soya yoghurt* selama penyimpanan.

Metode yang digunakan adalah pengambilan sampling produk *soya yoghurt* yang selanjutnya dilakukan pengamatan dan analisis terhadap parameter viskositas, warna, dan pH secara berkala selama 14 hari sebagaimana hasil penelitian pendahuluan yang dilakukan peneliti. Parameter penurunan mutu tersebut secara berturut-turut diukur menggunakan alat *Brookfield Viscometer*, *Colorimeter Minolta CR-400* dan pH Hanna Digital pH Meter yang dilakukan selama 2 hari sekali pada suhu 5⁰C, 15⁰C, dan 25⁰C. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen, dilakukan pula uji-uji sensoris.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penurunan mutu terjadi pada *soya yoghurt* selama penyimpanan. Semakin lama disimpan, produk mengalami penurunan pH sehingga tingkat keasamannya naik, mengalami penurunan viskositas dan perubahan warna. Pada uji penerimaan konsumen didapatkan bahwa pada suhu penyimpanan yang lebih tinggi (suhu ruang) laju penurunan mutu yang terjadi lebih cepat sehingga mudah cepat rusak dan semakin tinggi nilai penolakan penerimaan pada produk *soya yoghurt* sedangkan pada suhu penyimpanan yang lebih rendah laju penurunan mutunya lebih lambat.

Kata kunci : mutu, penerimaan konsumen, *soya yoghurt*, suhu penyimpanan

¹⁾Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM

²⁾Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM

QUALITY DETERIORATION ANALYSIS OF SOY YOGURT DURING STORAGE BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE

Ninda Adhitasuri¹⁾, Atris Suyantohadi,²⁾ Anggoro Cahyo Sukartiko³⁾

Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Gadjah Mada

Jalan Flora No.1 Bulaksumur, Yogyakarta 55281 Indonesia

Email : adhitasuri@gmail.com

ABSTRACT

Soybean in Indonesia is commonly used only as traditional food ingredients such as tempeh, tofu, and soymilk. Soymilk has a fairly high protein content, it's equivalent to cow's milk. It has potential to be developed in another form, like processed soymilk into soy yogurt. It could be an alternative protein source and "ready-to-eat" product that can be consumed directly. However, the soy yogurt are perishable, so it would be difficult for the product to be delivered and consumed by consumers in a good condition. Good storage condition is therefore needed to maintain the quality of the soy yogurt and to find out how quickly the quality deterioration occurs under certain temperature storage conditions. Therefore, this research is aimed to analyze the deterioration quality of soy yogurt during storage.

Parameters of the soy yogurt samples, such as viscosity, color, and pH value, were observed and analyzed, periodically for 14 days. The used time periods was based on the results of the preliminary research. The quality deterioration parameters were measured respectively with the *Brookfield Viscometer*, *Colorimeter Minolta CR-400*, and *Hanna Digital pH Meter* which were carried out every 2 days at 5⁰C, 15⁰C, and 25⁰C. Beside, sensory tests were also conducted to find out the level of consumer acceptance.

It was shown that the longer the soy yogurt stored, the higher the deterioration, illustrated with lower pH value. It also caused decreasing viscosity and changing in product's color. The consumer acceptance test showed that the higher temperature of the storage, the faster the deterioration. It would easily damaged the quality of soy yogurt and caused the higher rejection rate in consumer acceptance. Meanwhile, the deterioration rate was slower in lower temperature.

Keywords: consumer acceptance, quality, soy yogurt, storage temperature

¹ Student Of Agroindustrial Technology Department, Faculty Of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada

² Lecturer Of Agroindustrial Technology Department, Faculty Of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada