



## Intisari

### PENAMBAHAN EKSTRAK *Sargassum sp.* PADA PEMBUATAN YOGHURT KAYA ANTIOKSIDAN

Prasetya Widhy Utama, Ustadhi, Amir Husni  
Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Penelitian mengenai pengaruh penambahan ekstrak *Sargassum sp.* pada pembuatan yoghurt kaya antioksidan telah dilakukan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak *Sargassum sp.* pada yoghurt terhadap sifat fisikokimia, aktivitas antioksidan, dan kesukaan konsumen. Rancangan percobaan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan faktor tunggal penambahan konsentrasi ekstrak *Sargassum sp.* dengan 5 perlakuan yaitu perlakuan tanpa penambahan ekstrak, penambahan ekstrak 5%, perlakuan penambahan ekstrak 10%, perlakuan penambahan ekstrak 15%, dan perlakuan penambahan ekstrak 20% masing-masing 3 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak *Sargassum sp.* sebanyak 10% berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) meningkatkan efektifitas kinerja antioksidan dalam yoghurt. Penambahan tersebut juga meningkatkan viabilitas bakteri starter sehingga berpengaruh dalam meningkatnya kadar asam laktat yang secara langsung mempengaruhi nilai pH menjadi semakin asam. Hasil penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa penambahan ekstrak *Sargassum sp.* sebanyak 10% adalah hasil yang terbaik ditinjau dari sifat fisikokimia, aktivitas antioksidan, dan kesukaan konsumen.

Kata kunci : aktivitas antioksidan, yoghurt, *Sargassum sp.*



***Abstract***

**THE EFFECT OF ADDITION *Sargassum sp* EXTRACT ON PRODUCTION OF  
HIGH ANTIOXIDANT YOGHURT**

Prasetya Widhy Utama, Ustadhi, Amir Husni

*Departement of Fisheries, Faculty of Agriculture, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta*

Research on the effect of the addition *Sargassum sp* extract at production of high antioxidant yoghurt has been carried out. The purposes of this research were to observe the effects of *Sargassum sp.* extract on physico-chemical properties, antioxidant activity and consumer acceptance of yoghurt. The experimental design of this study using a completely randomized design with single factor of addition *Sargassum* extract 0%, 10%, 15%, and 20% which repeated 3 times each. The results showed that the addition of extracts of *Sargassum sp.* by 10% ( $P < 0.05$ ) significantly increase the effectiveness antioxidants performance in yogurt. The additions also improve the viability of the bacteria within starter and therefore contributes increased levels of lactic acid which directly affects the pH value become more acidic. The results of this study can be concluded that the addition of extracts of *Sargassum sp.* 10% is the best result in terms of physicochemical properties, antioxidant activity, and consumer preferences.

Keywords : *Antioxidant activity, Yoghurt, Sargassum sp.*



**PENAMBAHAN EKSTRAK *Sargassum sp.* PADA PEMBUATAN YOGHURT KAYA ANTIOKSIDAN**  
PRASETYA WIDHY U, Prof. Dr. Ir. Ustadhi M. P.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA