

PENGARUH JENIS PERISA REMPAH TERHADAP *FLAVOR* DAN *MOUTHFEEL YOGURT DRINK*

Priska Taniawati

12/332979/TP/10386

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jenis perisa rempah terhadap *flavor* (kemanisan, keasaman, dan intensitas *flavor*) dan *mouthfeel* (kekentalan, *chalkiness*) *yogurt drink*. Penelitian ini dilakukan dengan cara pengenceran *yogurt* : air yaitu 1:1, 1:2, dan 1:3 dan pemilihan pengenceran paling tepat berdasarkan nilai total padatan yaitu 1:1. Terdapat 7 jenis rempah yang digunakan yaitu jahe 0,005% (v/v), mint 0,005% (v/v), kayu manis 0,005% (v/v), pala 0,005% (v/v), sereh 0,01% (v/v), adas 0,05% (v/v) dan anis 0,01% (v/v). evaluasi sensoris dilakukan dengan menguji lima atribut yaitu kemanisan, keasaman, kekentalan, *chalkiness* dan intensitas *flavor* menggunakan metode *scoring different test* dengan skala tidak terstruktur berupa garis. Pengujian menggunakan 20 panelis yang telah diuji kemampuan membedakan dua sampel menggunakan *base line* dengan metode *pair comparison* dan kemampuan kelompok panelis untuk melihat konsistensi pengujian dengan *overall triangle difference test*. Hasil dari penelitian ini diperoleh bahwa rentang rasio keasaman : kemanisan pada *yogurt drink* sensasi pedas dan manis tidak menunjukkan perbedaan. Penggunaan tiap jenis perisa rempah dalam *yogurt drink* memerlukan konsentrasi tertentu untuk mencapai tingkat intensitas *flavor* yang sama. Terdapat hubungan antara keasaman dan *chalkiness* pada *yogurt drink* berperisa rempah sensasi manis. Semakin tinggi nilai keasaman maka nilai *chalkiness yogurt drink* semakin rendah. Terdapat hubungan antara nilai kemanisan dan kekentalan pada *yogurt drink* berperisa rempah sensasi pedas dan manis. Semakin tinggi nilai kemanisan maka nilai kekentalan *yogurt drink* semakin tinggi

Kata Kunci : *Yogurt drink*, perisa rempah, evaluasi sensoris

THE EFFECT OF SPICES FLAVOR TOWARD FLAVOR AND MOUTHFEEL YOGURT DRINK

Priska Taniawati

12/332979/TP/10386

ABSTRACT

The aim of this research was to find out the effect of spices flavor toward flavor (sweetness, sourness and flavor intensity), mouthfeel (viscosity, chalkiness) and flavor. Study was conducted by diluting yogurt : water by following ratio 1:1 , 1:2, 1:3 and was determined that most accurate dilution based on total solid score is 1:1. There are seven types of spices added with the following types of spices and the concentration ginger 0,005%^(v/v), mint 0,005%^(v/v), cinnamon 0,005%^(v/v), lemongrass 0,01%^(v/v), anise 0,01 %^(v/v), nutmeg 0,005%^(v/v),. Sensory evaluation analyzed five attributes, sweetness, sourness, viscosity, chalkiness and flavor intensity using scoring different test method with unstructured ratio in a line. This study using 20 trained panelists who have been tested their ability to differ two samples using base line scoring by pair comparison test method and group ability to see test consistency by overall triangle difference test. The result of sensory evaluation of yogurt drink showed the range of sugar-acid ratio on yogurt drink with pungent sensation and sweet sensation showed no difference. The use of each type of flavor in a yogurt drink requires a certain concentration to achieve the same level of intensity flavor. There is a relationship between sourness and chalkiness on yogurt drink flavored with sweet sensation spices. The higher sourness, the lower value of chalkiness. There is relationship between sweetness and viscosity. The higher sweetness, the higher value of viscosity.

Keyword : Yogurt Drink, Spices, Sensory Evaluation