

Berdasarkan hasil pengujian dengan panelis, didapatkan nilai hedonik rasa yoghurt jagung ungu lokal probiotik berkisar antara 3,1-4,0 (agak suka-suka) dengan nilai tertinggi terdapat pada penggunaan starter kombinasi LB:ST:BB dengan nilai 4,0, sementara untuk nilai terendah pada penambahan starter kombinasi LB:ST dengan nilai 3,1. Hasil uji ANAVA menunjukkan bahwa penambahan starter yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($\alpha=0.01$) terhadap nilai hedonik rasa yoghurt jagung ungu lokal probiotik. Grafik uji hedonik rasa jagung ungu lokal probiotik dapat dilihat pada Gambar 5.

Berdasarkan hasil pengujian dengan panelis, didapatkan nilai skor mutu rasa yoghurt jagung ungu lokal probiotik berkisar antara 3,1-3,9 (agak asam-asam) dengan nilai tertinggi terdapat pada kombinasi starter LB:ST:LA dan LB:ST:BB dengan nilai 3,9, sedangkan nilai terendah terdapat pada penambahan jenis starter BB dengan nilai 3,1. Hasil uji ANAVA menunjukkan bahwa penambahan starter yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($\alpha=0.01$) terhadap nilai skor mutu rasa yoghurt jagung ungu lokal probiotik. Grafik skor mutu rasa jagung ungu lokal probiotik dapat dilihat pada Gambar 5.

Menurut penelitian Pranayanti dan Aji (2015) rasa asam pada yoghurt merupakan hasil dari fermentasi medium proporsi susu skim, sukrosa dan susu jagung manis berkaitan dengan tingkat produksi asam laktat, dimana selama fermentasi terjadi pembentukan asam laktat yang secara tidak langsung akan berdampak pada penurunan pH dan akan memberikan cita rasa pada khas produk fermentasi. Menurut Elok (2012) pada saat inkubasi akan terbentuk asam organik yang akan menghasilkan cita rasa asam khas yang banyak disukai. Kultur campuran memberikan keuntungan atau memengaruhi kualitas minuman probiotik. Beberapa penelitian minuman probiotik menggunakan kultur campuran menghasilkan kualitas organoleptik, kimia, dan mikrobiologi yang baik. Kultur 69

Lactobacillus acidophilus digunakan sebagai starter minuman probiotik karena memiliki kecocokan dengan LB:ST dengan hasil parameter organoleptik yang baik (Setiarto dkk. 2018) dan dapat dikombinasikan dengan spesies genus *Bifidobacterium* menghasilkan produk yang memenuhi standar (Bujna dkk. 2017).

Gambar 5. Grafik rata-rata sensori rasa yoghurt jagung ungu

Keterangan: hedonik (1= sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= agak suka, 4= suka, 5= sangat suka); skor mutu (1=sangat tidak asam, 2= tidak asam, 3= agak asam, 4= asam, 5= sangat asam)

KESIMPULAN

1. Penggunaan jenis starter yang berbeda memengaruhi terhadap kekentalan dan nilai kemerahan (a^*) pada uji warna. Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kecerahan (L^*) dan nilai kekuningan (b^*).
2. Penggunaan jenis starter yang berbeda berpengaruh nyata pada $\alpha = 0,05$ terhadap mutu hedonik dengan parameter warna, kekentalan dan rasa tapi tidak berbeda nyata pada parameter dan aroma.
3. Penggunaan jenis starter yang berbeda berpengaruh nyata pada $\alpha = 0,05$ terhadap skor mutu dengan parameter warna, aroma, kekentalan, dan rasa.