## PENGARUH VARIASI GULA TERHADAP KUALITAS YOGHURT BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) SEBAGAI SUMBER BELAJAR BERUPA LKPD MATERI BIOTEKNOLOGI PANGAN

Ana Widiastuti<sup>1</sup>, Agus Sutanto<sup>2</sup>, Mulyani<sup>3</sup>

1.2.3 Universitas Muhammadiyah, Metro, Indonesia

E-mail: anawidi35737@gmail.com<sup>1)</sup>

sutanto11@gmail.com<sup>2</sup>
hra.mulyani@gmail.com<sup>3)</sup>

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah 1) Untuk mengetahui pengaruh variasi gula terhadap kualitas yoghurt. 2) Untuk mengetahui variasi gula mana yang dapat menghasilkan kualitas yoghurt yang paling baik. 3) Untuk mengetahui manfaat variasi gula terhadap kualitas yoghurt biji nangka sebagai sumber belajar biologi pada materi Bioteknologi Pangan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan dengan populasi penelitian sebanyak 12 gelas fermentasi yoghurt. Sampel yang digunakan adalah seluruh populasi yang ada yakni 12 gelas yoghurt. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket uji organoleptik dan alat uji protein. Hasil penelitian di analisis dengan uji Analisis Varian (ANAVA) satu arah dan diuji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ). Penelitian variasi gula kualitas yoghurt biji nangka (protein) ini dilakukan di Laboratorium Analisis Kimia Universitas Malang pada tanggal 18 Desember 2019. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa kualitas yoghurt yang dibuat dengan bahan dasar biji nangka dan menggunakan empat jenis gula yang berbeda yang memiliki kualitas voghurt paling baik dari aspek kandungan protein adalah yoghurt biji nangka dengan penambahan gula batu. Selanjutnya, kualitas yoghurt terbaik pada uji organoleptik yang diperoleh adalah yoghurt biji nangka dengan penambahan gula batu (dari segi aroma, warna, dan rasa) dan yoghurt biji nangka dengan penambahan gula pasir (dari aspek warna).

Kata Kunci: Yoghurt, biji nangka, variasi gula