

# SUBSTITUSI DADIH SEBAGAI PENGGANTI YOGHURT DALAM PEMBUATAN YOGHURT SORBET

<sup>1</sup>Miftahul Hayati, <sup>2</sup>Heri Nuryanto  
<sup>1,2</sup>Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

## ABSTRACT

*For the people of West Sumatra, especially Bukit Tinggi, curd is a very popular food because curd is often found in the area. Apart from that, Dadih is a fermented milk product made from buffalo milk from West Sumatra. Yoghurt is fermented milk using a mixed culture of microorganisms such as lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus, resulting in a pudding-like consistency. Yoghurt is a dairy product that uses two or more bacterial cultures. Judging from its nutritional content, yogurt is very rich in calcium and iron, which are substances that are good for bone loss. Dadih is a typical Minangkabau food made from fermented buffalo milk shaped like yoghurt using bamboo as a wrapper. Yoghurt is a highly nutritious food that helps improve health. The bacteria in yoghurt also coat and acidify the intestinal walls, preventing disease-causing microbes from multiplying in yoghurt. This study required 10 somewhat trained panelists and 20 untrained panelists. The data collection techniques used in this research are hedonic tests and hedonic quality tests using questionnaires. The research results showed that curd sorbet with a ratio of curd and yoghurt had significant differences in the aspects of color, aroma, taste and texture. People were more interested in the color, aroma, taste and texture of treatment sample 3 (50%) because it had a bright white color, quite sour aroma, a very sour taste and a soft texture.*

**Keywords:** *Dadih, buffalo milk, yoghurt, lactobacillus bulgaricus, streptococcus thermophilus, pudding, fermentation, sorbet, color, aroma, taste, and textur.*

## PENDAHULUAN

Bagi masyarakat Sumatera Barat terutama Bukit tinggi, dadih merupakan makanan yang banyak digemari dikarenakan dadih banyak dijumpai di daerah tersebut. Selain itu, dadih merupakan produk susu difermentasi dengan susu kerbau dari Sumatera Barat. Produksi dadih sebagian besar dilakukan oleh produsen lokal dan secara tradisional dilakukan dengan fermentasi alami pada batang bambu. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan tokoh adat daerah Tilatang Kamang Bukit Tinggi, dadih dapat di buat sebagai bahan campuran dalam pembuatan menu makanan seperti campuran dalam bubur sumsum dan camilan khas masyarakat Minangkabau yang diolah dengan menggunakan emping beras, gula merah dan kelapa parut. Selain itu dadih juga bisa dimasukkan sebagai bahan pendamping dalam pembuatan rendang dan bahan tambahan dalam bumbu sate yang berfungsi sebagai penghilang bau amis dari daging sapi.

Dadih juga memiliki potensi pengembangan sebagai pangan fungsional, sebanyak 36 bakteri asam laktat dominan telah diisolasi pada produk kuark. Umumnya dadih memiliki tekstur yang kental dan halus mirip dengan yoghurt, dengan cita rasa unik yang memadukan susu kerbau dan bambu dalam kemasannya, dan juga merupakan sumber makanan bagi masyarakat asli Sumatera Barat. Masyarakat di Sumatera Barat percaya bahwa dadih harus berasal dari susu kerbau, kemungkinan mengembangkan dadih yang tidak berasal dari susu kerbau sangat terbuka, asalkan tidak terjebak pada gambaran bahwa dadih harus berasal dari susu kerbau dan difermentasi dalam tabung bambu. Diverifikasi produk dadih sebagai upaya menjaga keberlangsungan produk dadih dengan mengubah jenis dadih yang ada di pasaran (Delfitriani, 2019).

Sorbet juga dikenal sebagai Sherbet adalah dessert yang terbuat dari air manis dan perasa. Rasa termasuk jus

buah, buah anggur, minuman keras, madu dan biasanya tidak menggunakan susu (Hutagalung, 2021). Sorbet adalah makanan penutup yang terbuat dari jus buah dengan air dan gula atau pemanis lainnya, dibekukan seperti es krim, tetapi tanpa susu. Sorbet biasanya teksturnya lebih kasar daripada es krim. Sorbet juga bisa dibuat dari jus buah yang dicampur dengan air dan sukrosa. Perkembangan industri makanan membuat sorbet tidak hanya dibuat dari sari buah saja, tetapi ada juga yang menggunakan teh dan kopi sebagai bahan sorbet. Selain terbuat dari buah, sorbet juga dikembangkan dari bahan dasar susu yang dikenal dengan nama sorbet susu. Produk ini merupakan olahan sorbet susu beku dengan tambahan gula dan lemak susu, sorbet susu ini memiliki kandungan lemak maksimal 2% dan tingkat keasaman kurang dari 0,4% (Andriani et al., 2019). Sorbet biasanya memiliki rasa segar yang manis dan asam, sorbet buah biasanya dibuat dengan gula dan asam sitrat, atau juga bisa menggunakan jus lemon. Selain menambah rasa, gula juga bisa membentuk keseimbangan rasa asam dan asam kepahitan produk (E. Pratama et al., 2020). Dalam penelitian ini menggunakan dadih sebagai bahan terpenting dalam produksi sorbet.

## BAHAN DAN METODE

### a. Dadih

Dadih adalah makanan khas Minangkabau yang terbuat dari susu kerbau yang difermentasi berbentuk seperti yoghurt, menggunakan bambu sebagai pembungkus tempatnya, di Sumatera Barat. Di dalam dadih terdapat bakteri asam laktat sangat baik untuk kesehatan karena metabolit yang dihasilkannya dapat menghambat bakteri patogen, menurunkan kolesterol, melawan kanker, meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan menghasilkan vitamin. Bakteri asam laktat dan turunannya mampu mencegah berbagai penyakit seperti mencegah bakteri patogen usus, menurunkan kolesterol darah, mencegah

kanker usus, melawan kanker dan meningkatkan daya tahan tubuh.



**Gambar 1.** Dadih

Secara biokimia, fermentasi adalah kegiatan mikroorganisme melalui penguraian anaerobik katabolisme, senyawa organik untuk menghasilkan energi yang dibutuhkan untuk metabolisme dan pertumbuhan. Selama fermentasi, karbohidrat, protein, lemak dan perubahan kecil semuanya berubah. Proses fermentasi alami memiliki kelemahan yaitu sulitnya menyesuaikan kondisi proses produksi untuk menghasilkan dadih dengan kualitas yang konsisten. Proses pembuatan dadih saat ini masih tradisional, dan tingkat higienis yang masih rendah, sehingga menghasilkan konsistensi yang kental, rasa dan aroma dadih. Teksturnya sulit dipertahankan, sehingga minat masyarakat/konsumen rendah. Sedangkan dadih berpotensi menjadi pangan fungsional sumber *probiotik* dengan nilai gizi dan daya cerna yang tinggi serta memiliki fungsi ganda bagi kesehatan. Manfaat untuk pangan dadih terutama bagi generasi muda: dadih terutama dadih yang diproduksi kualitas susu tidak tinggi, tidak higienis, dan pangsa pasar yang sangat terbatas.

Mengingat teknologi pembuatannya yang masih sangat sederhana, kualitas dadih yang dihasilkan masih jauh dari standar yang diprasyarkan. Fermentasi dadih yang dibuat secara tradisional melibatkan berbagai jenis interaksi mikroba. Mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi ini diduga berasal dari permukaan bagian dalam tabung bambu, permukaan penutup daun, dan susu kerbau yang digunakan. Semakin lama waktu fermentasi, dadih akan semakin padat dan keras. Dari segi warna, dadih yang baik adalah dadih yang terbuat dari susu kerbau dengan ciri berwarna putih, hampir seperti tahu, yang dapat dipotong dan dimakan dengan sendok. Teksturnya tidak terlalu kasar, tidak berbau asam, dan ada rasa asam yang khas (D. R. Pratama et al., 2019).

Kehadiran bakteri asam laktat memberikan manfaat dadih yang sehat, termasuk menyeimbangkan mikroba di usus, menghambat pertumbuhan patogen penyebab diare, mengurangi mutasi seluler, Menurunkan kadar kolesterol darah dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Kandungan gizi dan manfaat dadih bagi kesehatan menjadikannya produk pangan potensial yang dapat dikembangkan sebagai industri/perusahaan. Dadih dapat diproduksi sebagai: 1. Camilan berbagai rasa disesuaikan untuk masyarakat berbagai usia. 2. Minuman segar seperti yakult atau campuran es krim. 3. Makanan siap saji dengan tekstur padat, seperti keju, mentega, yang dapat digunakan

dalam berbagai jenis makanan seperti lauk pauk dan campuran untuk aneka roti.

#### b. Sorbet

Sorbet dibuat dengan tambahan sari buah dan pemanis, membuatnya lebih ringan dan segar dibandingkan es krim biasa. Adonan sorbet tidak perlu dipanaskan untuk menjaga kesegaran dan rasa buah,. Sorbet tidak mengandung susu, krim segar, atau kuning telur, sehingga rendah kalori. Namun, karena adonan sorbet tidak mengandung lemak, bahan penstabil dan pengemulsi juga harus ditambahkan untuk memperbaiki tekstur (Annishia & Dhanarindra, 2017). Menurut Primarasa kriteria dari sorbet adalah rendah lemak karena sorbet merupakan alternatif pengganti es krim bagi pelaku diet. Sorbet memiliki tekstur yang lebih kasar dari pada es krim karena tidak mengandung *emulsifier*, dan sorbet juga disajikan sebagai minuman dingin dengan camilan saat makan siang. Semua jenis sorbet rasanya segar dan tidak terlalu manis dibandingkan es krim, sorbet juga bisa dipadukan dengan *meringue* dan krim. Sorbet dipilih karena susu tidak digunakan sebagai bahan utama, ada juga sorbet untuk mereka yang sedang diet yang tidak mengandung gula tambahan dan diganti dengan gula diet. Dulu, sorbet sering disajikan sebagai penyegar diantara dua makanan lezat, namun kini juga disajikan sebagai hidangan penutup (Yudayani et al., 2018).

Sorbet yang populer umumnya adalah sorbet yang terbuat dari jus buah dengan rasa dan warna yang menarik, seperti sorbet yang terbuat dari jus buah naga, jus pisang, jus mangga, jus nanas, dan jus lemon (Artawan, 2022). Oleh karena itu peneliti berusaha mencari alternatif lain dalam hal bahan pengganti bahan utama pembuatan sorbet adalah dengan menggunakan dadih karena belum diolah menjadi makanan olahan. Sorbet aromatik yang lebih *creamy*, bahan-bahannya dicampur dengan susu rendah lemak dan campuran rasa yang dipadukan dengan buah atau sayuran, membuatnya sedikit seperti susu. Komposisinya lebih lembut karena mengandung es dan susu. Sorbet dibuat dari jus buah yang dicampur air dan sukrosa. Hal ini membuka peluang bagi sorbet untuk menjadi pangan fungsional yang relatif murah, enak dan diterima pasar (Jesslyn, 2019).



**Gambar 2.** Sorbet (sumber peneliti)

Menurut Anindyaputri kandungan vitamin sorbet cukup tinggi dan baik untuk tubuh. Dalam setiap porsi sorbet (satu cangkir), memiliki kandungan gizi yang tinggi bervariasi sesuai dengan pilihan bahan 10 digunakan untuk membuat sorbet. Sorbet itu sendiri dapat dibuat dari berbagai buah-buahan segar atau cokelat. Nilai rata-rata per cangkir kira-kira 200 gram per porsi mengandung 175 kalori. Sekitar

160 kalori berasal dari karbohidrat, dimana 10 kalori protein dan 5 kalori dari lemak. Sorbet adalah salah satunya camilan rendah kalori sebagai perbandingan secangkir es krim, yaitu 267 kalori atau secangkir yoghurt beku sama dengan 214. Dan juga kandungan kalori lebih rendah, jumlah gula yang terkandung dalam *snack* sehat ini juga proporsional aman satu porsi atau sekitar 200 gram mengandung rata-rata 34 gram gula. Sementara itu, es krim dalam ukuran yang sama menawarkan 44 gram gula dan yoghurt dalam jumlah yang sama mengandung 38 gram gula (Kristiana & Brian, 2020).

**Bahan dan Alat**

Bahan dan alat yang digunakan pada substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet yaitu:

**Tabel 1.** Bahan dadih yang digunakan 100%

Bahan	Jumlah
Dadih	125 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Frederic Robert

**Tabel 2.** Bahan dadih yang digunakan 75%

Bahan	Jumlah
Dadih	94 gr
Yoghurt	31 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Frederic Robert

**Tabel 3.** Bahan dadih 50% dan yoghurt 50%

Bahan	Jumlah
Dadih	63 gr
Yoghurt	63 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Frederic Robert

**Tabel 4.** Peralatan

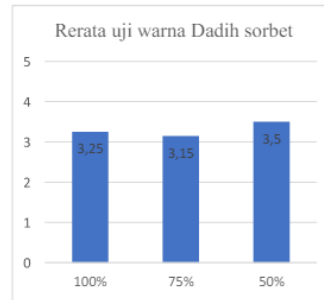
Nama Alat	Jumlah
Timbangan	1
Gelas ukur	1
Mangkuk	1
Spatula	1
Kulkas	1
Sendok	1
Pengaduk	1

Sumber: Hasil Olahan Penulis

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Hasil Uji Mutu Hedonik**

*Warna*



(>4-5): Putih cerah
(>3-4): Putih pucat
(>2-3): Putih susu
(>1-2): Putih krem
(>0-1): Putih keabu-abuan

**Gambar 3.** Hasil nilai rerata warna dadih yoghurt

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa skor nilai rerata warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan sampel 1 (100%) adalah 3,25 yaitu putih pucat, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,15 yaitu putih pucat dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 3,5 yaitu putih pucat. Skor nilai rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 3,5 sedangkan nilai rerata terendah terdapat pada sampel 2 (75%) sebesar 3,15.

**Tabel 5.** Hasil uji anova warna dadih yoghurt

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.300	2	.650	.585	.560
Within Groups	63.300	57	1.111		
Total	64.600	59			

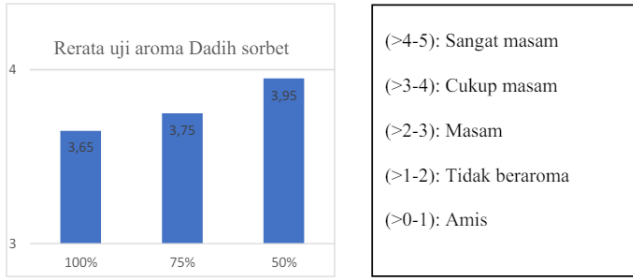
Berdasarkan hasil uji Anova dapat diketahui bahwa memiliki perbedaan warna pada dadih yoghurt dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau pada nilai sig sampel-sebesar 0,560, dimana nilai sig 0,560 < 0,05 maka dapat disimpulkan bahwa tidak memiliki perbedaan yang nyata pada warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak memiliki perbedaan yang nyata tersebut dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

**Tabel 6** Hasil uji DMRT warna dadih sorbet

perlakuan	N	Subset for alpha
		= 0.05
		1
2	20	3.15
1	20	3.25
3	20	3.50
Sig.		.328

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak memiliki perbedaan yang nyata karena masing-masing subset pada tempat yang sama.

**Aroma**



**Gambar 4.** Hasil nilai rerata aroma dadih yoghurt

Berdasarkan gambar diatas dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,65 yaitu cukup masam, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,75 yaitu cukup masam, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 3,95 yaitu cukup masam. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 3,95, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,65.

**Tabel 7.** Hasil uji anova aroma dadih yoghurt

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.933	2	.467	.396	.675
Within Groups	67.250	57	1.180		
Total	68.183	59			

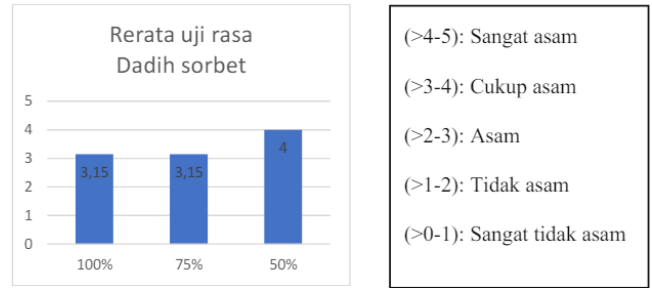
Berdasarkan hasil uji Anova pada diatas dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan aroma yang nyata terhadap dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau dari nilai Sig 0,675>0,05 maka dinyatakan bahwa tidak ada terdapat perbedaan nyata pada aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan 100%, 75%, dan 50%. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak mempunyai perbedaan yang signifikan dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

**Tabel 8.** Hasil uji DMRT Aroma Dadih Yoghurt

perlakuan	N	Subset for alpha
		= 0.05
		1
1	20	3.65
2	20	3.75
3	20	3.95
Sig.		.416

Dari tabel di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

**Rasa**



**Gambar 5.** Hasil rerata rasa dadih sorbet

Berdasarkan gambar diatas dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,15 yaitu cukup asam, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,15 yaitu cukup asam, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 4 yaitu sangat asam. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 4, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,15 dan sampel 2 (75%) sebesar 3,15.

**Tabel 9.** Hasil uji anova rasa dadih sorbet

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.533	2	1.267	1.002	.373
Within Groups	72.050	57	1.264		
Total	74.583	59			

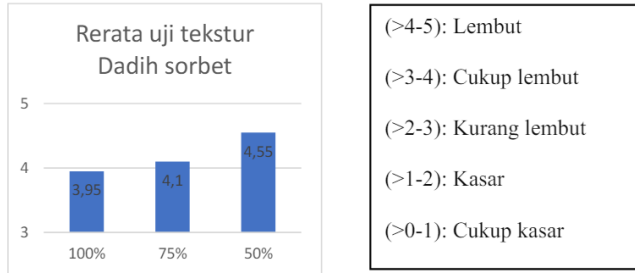
Berdasarkan hasil uji Anova pada tabel 4.5 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan rasa yang nyata terhadap dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau dari nilai Sig 0,373>0,05 maka dinyatakan bahwa tidak ada terdapat perbedaan nyata pada rasa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan 100%, 75%, dan 50%. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak mempunyai perbedaan yang signifikan dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

**Tabel 10.** Hasil uji DMRT rasa dadih sorbet

perlakuan	N	Subset for alpha
		= 0.05
		1
1	20	2.85
2	20	3.05
3	20	3.35
Sig.		.190

Dari tabel di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

**Tekstur**



**Gambar 6.** Hasil rerata tekstur dadih

Berdasarkan gambar diatas dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,95 yaitu cukup lempot, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 4,1 yaitu lempot, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 4,55 yaitu lempot. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 4,55, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,95.

**Tabel 11.** Hasil uji anova tekstur dadih sorbet

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.100	2	1.050	1.376	.261
Within Groups	43.500	57	.763		
Total	45.600	59			

Berdasarkan hasil uji Anova pada tabel diatas dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan rasa yang nyata terhadap dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau dari nilai Sig 0,261>0,05 maka dinyatakan bahwa tidak ada terdapat perbedaan nyata pada tekstur dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan 100%, 75%, dan 50%. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak mempunyai perbedaan yang signifikan dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

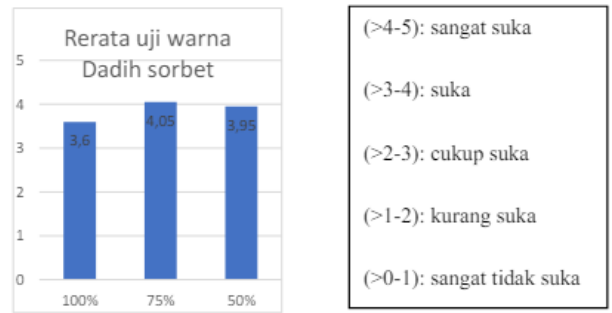
**Tabel 12.** Hasil uji DMRT Tekstur dadih sorbet

perlakuan	N	Subset for alpha
		= 0.05
		1
2	20	3.95
1	20	4.25
3	20	4.40
Sig.		.129

Dari tabel 4.6 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama

**Hasil Uji Hedonik**

**Warna**



**Gambar 7.** Grafik kesukaan warna dadih sorbet

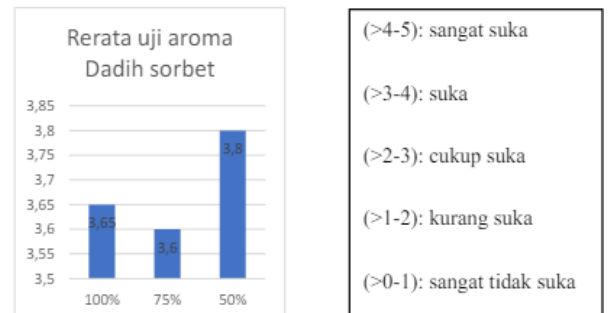
Hasil kesukaan panelis terlatih terhadap warna dadih yoghurt dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat dari jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel di bawah ini:

**Tabel 13.** Hasil uji hedonik warna dadih sorbet

Nilai	Skor	1 (100%)		2 (75%)		3 (50%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	1	5%	4	20%	4	20%
Suka	4	12	60%	13	65%	11	55%
Cukup suka	3	5	25%	3	15%	5	25%
Kurang Suka	2	2	10%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 1 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 5% yang termasuk kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan warna dari 12 panelis sebesar 60% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna dari 5 panelis sebesar 25% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan warna dari 2 panelis sebesar 10% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan warna dari 4 panelis dengan sampel perbandingan 2 (75%) sebesar 20% yang termasuk ke dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan warna dari 13 panelis sebesar 65% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka. Skor tingkat kesukaan warna dari 4 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 20% yang termasuk ke dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan warna dari 11 panelis sebesar 55% yang termasuk ke dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna dari 5 panelis sebesar 25% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka.

**Aroma**



**Gambar 8.** Grafik kesukaan aroma dadih sorbet

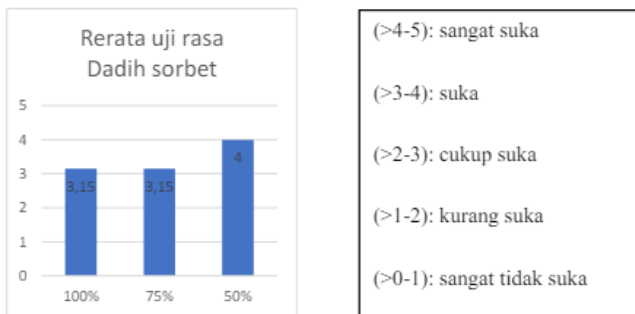
Hasil kesukaan panelis gabungan terhadap aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat pada jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel di bawah ini:

**Tabel 14.** Hasil uji hedonik aroma dadih sorbet

Nilai	Skor	1 (100%)		2 (75%)		3 (50%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	5	25%	5	25%	8	40%
Suka	4	7	35%	8	40%	5	25%
Cukup suka	3	4	20%	1	5%	3	15%
Kurang Suka	2	4	20%	6	30%	3	15%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	1	5%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan aroma dari 5 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 25% yang termasuk kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 7 panelis sebesar 35% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 5 panelis dengan sampel perbandingan 2 (75%) sebesar 25% yang termasuk ke dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 8 panelis sebesar 40% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 6 panelis sebesar 30% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 8 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 40% yang termasuk ke dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 5 panelis sebesar 25% yang termasuk ke dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria kurang suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk ke dalam kriteria tidak suka.

*Rasa*



**Gambar 9.** Grafik kesukaan rasa dadih sorbet

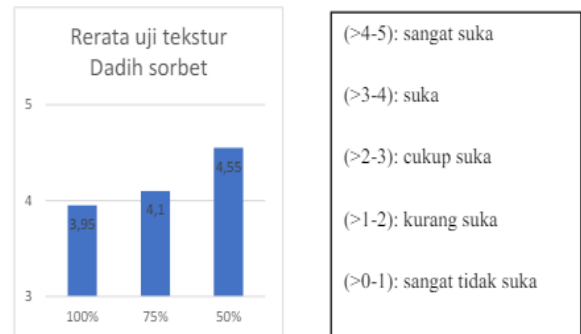
Hasil kesukaan panelis gabungan terhadap rasa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat pada jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel di bawah ini:

**Tabel 15.** Hasil uji hedonik rasa dadih sorbet

Nilai	Skor	1 (100%)		2 (75%)		3 (50%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	0	0%	0	0%	7	35%
Suka	4	8	40%	7	35%	8	40%
Cukup suka	3	8	40%	9	45%	3	15%
Kurang Suka	2	3	15%	4	20%	2	10%
Tidak Suka	1	1	5%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 8 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 40% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 8 panelis sebesar 40% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk kriteria kurang suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk kriteria tidak suka. Skor tingkat kesukaan rasa dari 7 panelis dengan sampel perbandingan 2 (75%) sebesar 35% yang termasuk ke dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 9 panelis sebesar 45% termasuk dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk ke dalam kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan rasa dari 7 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 35% yang termasuk ke dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 8 panelis sebesar 40% yang termasuk ke dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 2 panelis sebesar 10% yang termasuk ke dalam kriteria kurang suka.

*Tekstur*



**Gambar 10.** Grafik kesukaan tekstur dadih sorbet

Hasil kesukaan panelis gabungan terhadap tekstur dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat pada jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel di bawah ini:

**Tabel 16.** Hasil uji hedonik tekstur dadih sorbet

Nilai	Skor	1 (100%)		2 (75%)		3 (50%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	5	25%	6	30%	11	55%
Suka	4	10	50%	10	50%	9	45%
Cukup suka	3	4	20%	4	20%	0	0%
Kurang Suka	2	1	5%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan tekstur dari 5 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 25% yang termasuk kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 10 panelis sebesar 50%

yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan tekstur dari 6 panelis dengan sampel perbandingan 2 (75%) sebesar 30% yang termasuk ke dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 10 panelis sebesar 50% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka. Skor tingkat kesukaan tekstur dari 11 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 55% yang termasuk ke dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 9 panelis sebesar 45% yang termasuk ke dalam kriteria suka.

### Pembahasan

Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet adalah sebagai berikut: a). Warna tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,5 pada sampel (50%) yaitu putih susu. Dapat disimpulkan bahwa warna dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata. b). Aroma tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,95 pada sampel (50%) yaitu cukup masam. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata c). Rasa tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4 pada sampel (50%) yaitu Asam. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata d). Tekstur tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,55 pada sampel (50%) yaitu sangat lembut. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata

Hasil Uji Hedonik Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet berdasarkan hasil penelitian adalah a). Warna tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,05 pada sampel (75%) yaitu Suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (75%) mendapatkan hasil suka. b). Aroma tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,8 pada sampel (50%) yaitu suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil suka. c). Rasa tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4 pada sampel (50%) yaitu suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil suka d). Tekstur tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,55 pada sampel (50%) yaitu sangat suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil sangat suka

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan sampel 100%, 75%, dan 50% dari uji mutu hedonik dan uji hedonik dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Berdasarkan uji mutu hedonik diperoleh hasil sebagai berikut: panelis gabungan menjelaskan bahwa dadih

sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt mempunyai perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

- 2) Berdasarkan uji hedonik diperoleh hasil sebagai berikut: Panelis lebih tertarik warna, aroma, rasa, dan tekstur pada perlakuan sampel 3 (50%) karena memiliki warna yang putih cerah, aroma yang cukup masam, memiliki rasa yang sangat asam, dan memiliki tekstur yang lembut.

### DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., Hadija, S., & Hayati, R. (2019). Uji Coba Pembuatan Limbah Whey Dangka Menjadi Olahan Sorbet. *PUSAKA (Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event)*.
- Anjani, S., & Dwiyantri, S. (2013). Pengaruh proporsi kulit semangka dan tomat terhadap hasil jadi masker wajah berbahan dasar tepung beras (panelis, pengumpulan data, analisis). 02.
- Annishia, F. B., & Dhanarindra, S. (2017). Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim : Kuning Telur Dengan Gelatin.
- Artawan, kadek yuda dwi. (2022). Pembuatan sorbet lemon substitusi daun cincau hijau.
- Delfitriani. (2019). Perancangan Model Bisnis Usaha Produk Dadih Susu Sapi Ke dalam Kanvas Model Bisnis dan Peta Empati. *Jurnal Agroindustri Halal*. [http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1262639&val=13572&title=Perancangan Model Bisnis Usaha Produk Dadih Susu Sapi Kedalam Kanvas Model Bisnis dan Peta Empati](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1262639&val=13572&title=Perancangan%20Model%20Bisnis%20Usaha%20Produk%20Dadiah%20Susu%20Sapi%20Kedalam%20Kanvas%20Model%20Bisnis%20dan%20Peta%20Empati)
- Hutagalung, R. D. U. (2021). Perancangan Informasi Toko Ragusa Es Italia Melalui Video Iklan.
- Jesslyn, V. (2019). Pemanfaatan sari kulit manggis (Albedo) sebagai bahan dasar pembuatan sorbet.
- Kristiana, Y., & Brian, R. (2020). *Workshop* Kreasi Sorbet Berbahan Buah Dan Sayur Untuk Siswa Sekolah Lentera Harapan (SLH) Curug Tangerang.
- Nikmatur, R. (2017). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. *Jurnal Hikmah*, 14(1), 63.
- Paramitha, D. A. (2017). Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Jumlah Pemakaian Koagulan Yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata Pesona*.
- Pratama, D. R., Aritonang, S. N., Adnani, I., Roza, E., Yellita, Y., Allismawati, Pratama, Y. E., & Purwati, E. (2019). Implementasi teknologi yoghurt dengan menggunakan kultur bakteri isolat dari dadiah asal Nagari Tanjung Bonai untuk pemberdayaan peternak di Jorong Kayu Maranting. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*.

- Pratama, E., Mintardjo, B. H., & Suroto, A. (2020).  
Pengolahan Jamu Secang Jahe Sebagai Bahan  
Pembuatan Sorbet
- Pratiwi, D. M. N. (2017). Uji Hedonik Produk *Foot Scrub*  
Menggunakan Kulit Buah Naga Merah dan Air  
Rebusan Daun Pepaya Desak. *Lincoln Arsyad*.
- Sari, M. (2013). *Metoda Dan Instrumen Pengumpulan Data*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris  
dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan  
Dan Agroindustri*.
- Yudayani, N. P. M., Damiati, & Masdarini, L. (2018). Studi  
Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet.  
*Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan  
Keluarga*.