

## ABSTRAK

**Sri Meiske Katili. Uji Organoleptik Natural Yoghurt Berbahan Baku Susu Sapi dan Kambing di Pesantren Pertanian Darul Fallah Ciampea Bogor Jawa barat, dibawah bimbingan Rahmiyati Kasim dan Yoyanda Bait.**

Studi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap yoghurt sapi dan yoghurt kambing di Pesantren Pertanian Darul Fallah. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dan observasi partisipatif. Parameter pengamatan yoghurt sapi dan yoghurt kambing yaitu Uji Organoleptik yang meliputi warna, aroma, dan rasa. Hasil Uji Organoleptik ini menggunakan analisis sidik ragam dengan taraf 1% dan 5% dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil Uji hedonik untuk parameter warna, yoghurt kambing memiliki nilai rata-rata 4,57 sedangkan yoghurt sapi 4,13, pada tabel analisis sidik ragam terhadap parameter warna diperoleh hasil bahwa  $F_{hitung} < F_{tabel}$  sehingga tidak dilakukan uji lanjut. Parameter aroma yoghurt sapi memiliki nilai rata-rata 4,30 dan yoghurt kambing 3,26, untuk parameter rasa yoghurt sapi memiliki nilai rata-rata 5,23 dan yoghurt kambing 3,73, hasil tabel analisis sidik ragam untuk kedua parameter tersebut menunjukkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$ , sehingga dilakukan uji lanjut menggunakan uji duncan, hasil uji duncan kedua parameter ini berbeda nyata.

**Kata Kunci :** *Yoghurt, Uji Organoleptik.*