

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PENGAROMA TERHADAP KESTABILAN FISIK
MINUMAN PROBIOTIK SUSU JAGUNG (*Zea mays* L) GORONTALO

Oleh :

JULIA M. DJAMAL
821311046

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Senin, 21 Juli 2014

Waktu : 14.00 s/d selesai


PENGUJI

1. Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt 1.
NIP. 19761025 200812 1 003
2. Nur Ain Thomas, S.Si., M.Si., Apt 2.
NIP. 19821231 200801 2 012
3. Dewi R. Moo, S.Farm., M.Sc., Apt 3.
NIP. 19820309 200604 2 003

Gorontalo, Juli 2014

Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan

Universitas Negeri Gorontalo


Dra. Hj. Rany A. Hila, M.Kes
NIP. 19530913 198302 2 001

ABSTRAK

JULIA MEGAWATI DJAMAL. 2014. Pengaruh Pengaroma Terhadap Kestabilan Fisik Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea Mays L*) Gorontalo. KTI. Program D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I : Robert Tungadi S.Si.,M.Si.,Apt dan Pembimbing II : Nur Ain Thomas S.,M.Si.,Apt.

Jagung (*Zea mays L*) merupakan salah satu bahan makanan alternatif pengganti beras dan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Selain itu susu jagung merupakan salah satu minuman probiotik (tambahan) yang dapat menjaga kondisi tubuh agar tetap sehat sehingga tidak mudah terserang penyakit. Adapun penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengaroma terhadap kestabilan fisik minuman probiotik susu jagung (*Zea mays L*). Dalam hal ini proses pembuatan minuman probiotik susu jagung menggunakan metode observasi langsung pada objek yang diteliti. Penelitian ini memformulasikan 3 formula (F1,F2 dan F3) dimana pada F1 dengan rasa (pisang ambon), F2 (nanas) dan F3 (original) yang masing-masing menggunakan 2 suhu dan waktu inkubasi yang berbeda yaitu 37° selama 24 jam dan 40° selama 12 jam. Pada uji kestabilan fisik organoleptis sediaan sujago (Susu Jagung Gorontalo) dimana hasil yang diperoleh pada formula F1 suhu 37° selama 24 jam memiliki rasa manis sedikit asam dan aroma khas pisang ambon sedangkan suhu 40° selama 12 jam memiliki rasa manis dan aroma khas. F2 suhu 37° selama 24 jam memiliki rasa asam dan aroma khas nanas, sedangkan suhu 40° selama 12 jam memiliki rasa manis dan aroma khas nanas. F3 suhu 37° selama 24 jam memiliki rasa manis sedikit asam dan aroma langu(khas jagung), sedangkan suhu 40° selama 12 jam memiliki rasa manis sedikit ada asam dan bau khas sujago. Dari hasil penelitian tersebut dimana formula yang memenuhi uji kestabilan organoleptis yaitu pada F2 dengan suhu 40° selama 12 jam.

Kata kunci : Susu jagung, minuman probiotik