

## ***ABSTRACT***

The purpose of this study is to find out the results of the organoleptic expert panelists in making yogurt dill leaves wet and dried dill leaves, expected after knowing products are preferred by the panelists and researchers can develop a product yogurt dill leaves.

The method used is descriptive method with a form of qualitative research. Sources of data in this study are primary data and secondary data. Data collection techniques used were observation, interview and library study. The main data collection tool in this research is the study itself as a maker of yogurt dill leaves. The results of this study, showing the process of making yogurt leaves of dill with material milk, skim milk, sugar, plain yogurt, and leaf dill by using the steps that Boiling, cooling, inoculation, Ripening which uses the temperature and time of ripening fitting and can be concluded that in making yogurt must be thorough, accurate and follow the steps - steps that have been determined.

Keywords: dill leaves, Milk, Yogurt.

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah dengan mengetahui hasil organoleptik dari panelis ahli dalam pembuatan yogurt daun adas sowa basah dan daun adas sowa kering, diharapkan setelah mengetahui produk yang disukai oleh panelis dan peneliti dapat mengembangkan suatu produk yogurt daun adas sowa.

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan bentuk penelitian kualitatif. Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. tehnik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi , wawancara dan studi perpustakaan. Alat pengumpulan data utama dalam penelitian ini adalah penelitian sendiri sebagai pembuat yogurt daun adas sowa.

Hasil dari penelitian ini, menunjukkan proses pembuatan yogurt daun adas sowa dengan bahan susu, susu skim, gula, yogurt plain, dan daun adas sowa dengan menggunakan langkah yaitu Perebusan, Pendinginan, inokulasi, Pemeraman yang menggunakan suhu dan jam pemeraman yang pas dan dapat disimpulkan bahwa dalam pembuatan yogurt harus teliti, tepat dan mengikuti langkah – langkah yang telah ditentukan.

Kata kunci : Daun adas sowa, Susu, Yogurt.