

DEWI APRILLIYA SARAS ANWAR. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Sensori Minuman Serbuk Susu Kecambah Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Daun Cincou Hijau.* Dibimbing oleh SITI AMINAH dan WIKANASTRI HERSOELISTYORINI

ABSTRAK

Kedelai kuning merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang bergizi dan memiliki sumber protein nabati tertinggi yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pada pembuatan minuman serbuk susu kecambah kedelai. Dengan penambahan ekstrak daun cincou hijau yang tepat diharapkan dapat menghasilkan minuman serbuk susu kecambah kedelai yang baik secara kimia, fisik, dan sifat sensoris. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan variasi konsentrasi ekstrak daun cincou hijau terhadap sifat fisik, kimia dan, sifat sensoris pada minuman serbuk susu kecambah kedelai. Penelitian ini diawali dengan pembuatan kecambah kedelai sebagai bahan pembuatan susu kecambah kedelai, kemudian pembuatan ekstrak daun cincou hijau, selanjutnya dilakukan pembuatan minuman serbuk susu kecambah kedelai. Penelitian berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktor. Variabel independen adalah penambahan konsentrasi ekstrak daun cincou hijau (0; 2; 3; 4; dan 5 persen). Analisis dilakukan terhadap sifat fisik (densitas kamba dan kelarutan), sifat kimia (protein, aktivitas antioksidan, serat) dan sifat sensoris. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan ekstrak daun cincou 5 %. Hasil masing-masing adalah sebagai berikut: densitas kamba % 0,95g/ml, kelarutan 88,17%, kadar protein 10,8% aktivitas antioksidan 18,01%RSA, kadar serat 28,71%, dan karakteristik sensoris uji organoleptik terbaik yaitu pada konsentrasi ekstrak daun cincou hijau 3%. Penambahan konsentrasi ekstrak cincou berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris susu serbuk kecambah kedelai.

Kata kunci : kecambah kedelai, daun cincou hijau, minuman serbuk

DEWI APRILLIYA SARAS ANWAR. *Physical, Chemical Characteristics and Sensory Properties of Soybean Milk Powder Drinks with the addition of Green Grass Jelly Extract.* Supervised by SITI AMINAH and WIKANASTRI HERSOELISTYORINI

ABSTRACT

Yellow soybeans is one type of nut that is nutritious and has the highest source of vegetable protein that can be used as a raw material in making soybean sprouts milk powder drinks. With the addition of the right green grass jelly extract, it is expected to produce a soybean sprout milk powder drink which is good chemically, physically, and sensory properties. The purpose of this study was to determine the effect of adding variations in the concentration of green grass jelly extract on physical, chemical and, sensory properties of soybean sprouts milk powder drinks. The research was begun by making soybean sprouts as ingredients for making soybean sprouts, then making green grass jelly extract, then making soybean sprouts milk powder drink. This type of experimental research uses a complete Randomized Design (CRD) monofactor. The independent variable is the addition of green grass jelly extract concentration (0; 2; 3; 4; and 5 percent). Analysis was carried out on physical properties (kamba density and solubility), chemical properties (protein, antioxidant activity, fiber) and sensory properties. The best treatment was obtained by adding 5% grass jelly extract. The results are as follows: kamba density 0.95 g / ml, solubility 88.17%, protein content 10.8% antioxidant activity 18.01% RSA, fiber content 28.71%, and sensory characteristics of the best organoleptic test that is at the concentration of green grass jelly extract 3%. The addition of grass jelly extract concentration affects the physical, chemical and sensory characteristics of soybean milk powder.

Key words: *soybean sprouts, green grass jelly leaves, powder drink*