

## ABSTRAK

*NURUR RIZQI PENTA AMALIA. Karakteristik Fisik, Kimia, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Sensoris Yoghurt Susu Kecambah Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Daun Cincou Hijau (Premna oblongifolia Merr). Dibimbing oleh SITI AMINAH dan WIKANASTRI HERSOELISTYORINI.*

Yoghurt susu kecambah kedelai merupakan minuman probiotik dari olahan susu kecambah kedelai yang difermentasikan serta memiliki tekstur yang konsisten dan identik dengan rasa asam. Selama proses fermentasi, laktosa dipecah oleh bakteri asam laktat menjadi asam laktat. Cincou hijau merupakan salah satu jenis tanaman yang mengandung polisakarida pektin pembentuk gel dan sumber serat yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun cincou hijau terhadap kadar serat pada yoghurt. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 1 kontrol sebanyak 5 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan ekstrak daun cincou hijau sebanyak (0; 1; 3; 5; dan 7 persen). Analisis dilakukan terhadap sifat fisik (pH dan viskositas), sifat kimia (kadar serat), aktivitas antioksidan, dan sifat sensoris (warna, aroma, rasa dan konsistensi) pada yoghurt. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun cincou hijau pada yoghurt susu kecambah kedelai berbeda nyata terhadap karakteristik fisik (pH dan viskositas), karakteristik kimia (kadar serat) dan aktivitas antioksidan. Sedangkan penambahan ekstrak daun cincou hijau tidak berbeda nyata terhadap sifat sensoris. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan ekstrak daun cincou hijau sebesar 7%, tetapi sifat sensoris yang dihasilkan kurang diminati panelis.

Kata kunci : Susu kecambah kedelai, daun cincou hijau, yoghurt, serat, dan antioksidan.