

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan kacang kedelai sebagai solusi pembuatan soyghurt. Mempelajari pengaruh perbandingan kacang kedelai dengan variasi penambahan massa gula terhadap keasaman (pH) dan kadar asam laktat pada soyghurt.

Kacang kedelai merupakan jenis kecambah kacang-kacangan yang merupakan bahan pangan nabati. Kelebihan dari kacang kedelai adalah memiliki kandungan kadar kalori dan protein yang cukup tinggi. Pada umumnya kacang kedelai hanya diolah menjadi produk tempe, tahu dan kecap. Dalam penelitian ini ingin *diversifikasi* produk dari kacang kedelai (*Glycine Max*) berupa soyghurt, karena susu kedelai sebagai pengganti susu sapi.

Pada proses pembuatan soyghurt bakteri yang digunakan adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophyllus*. Dari hasil analisis penelitian soyghurt dengan variabel gula 0 %, 4 %, 8%, dan 12 % didapat kadar asam 0,78 %; 0,79 % ; 0,76 % dan 0,702 %. Sedangkan dari hasil uji organoleptik terhadap soyghurt hasil penelitian tanpa perasa dengan yoghurt susu yang ada dipasaran dengan merk D dan A terdapat perbedaan selera konsumen terhadap kualitas rasa dan tekstur, namun pada soyghurt hasil penelitian dengan perasa coklat tidak berbeda nyata dengan yoghurt merk B.