

INTISARI

Kacang kedelai merupakan jenis kacang-kacangan yang merupakan bahan pangan nabati . Kelebihan dari kacang kedelai adalah memiliki kandungan kadar kalori dan protein yang cukup tinggi. Selama ini kacang kedelai hanya diolah menjadi produk pada umumnya , yaitu tempe,tahu,dan kecap. Maka dari itu dalam penelitian ini kami ingin memperbanyak variasi dari kacang kedelai.

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan kacang kedelai sebagai solusi pembuatan soyghurt susu kedelai (soyghurt). Mempelajari pengaruh perbandingan massa kacang kedelai dengan variasi penambahan massa gula terhadap nutrisi soyghurt yang dihasilkan dan menganalisa keasaman (PH) pada soyghurt. Mengetahui kualitas dari soyghurt dengan cara uji organoleptik (keasaman dan tekstur).

Pada proses pembuatan soyghurt bakteri yang digunakan adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophyllus*. Dari hasil analisis penelitian soyghurt dengan variabel gula didapatkan hasil 0 %, 4 %, 8%, dan 12 % didapat kadar asam 0,78 %; 0,79 % ; 0,76 % dan 0,702 %. Sedangkan dari uji organoleptik didapatkan hasil seperti berikut :

Dari hasil uji organoleptik terhadap 10 panelis pada keasaman dan tekstur.

Dari hasil uji organoleptik terhadap soyghurt hasil penelitian tanpa perasa dengan Yoghurt susu yang ada dipasaran dengan merk“Yakult“, dan “ Chimory “ terdapat perbedaan selera konsumen terhadap kualitas rasa dan tekstur, namun pada soyghurt hasil penelitian dengan perasa coklat tidak berbeda nyata dengan yoghurt merk “ Bio Kul”.



Laporan Seminar Penelitian

Nina Kurniawati (021100008)
Siti Rohmawati (021100013)