

UJI PROKSIMAT, SERAT PANGAN, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK YOGHURT KACANG HIJAU

Adisti Qamahadlina¹), Fatma Zurotun Nisa²)' Fasty Arum Utami²)

INTISARI

Latar Belakang: Pangan fungsional adalah pangan yang memiliki kandungan zat aktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Dewasa ini, perkembangan pangan fungsional semakin meluas. Salah satu bahan yang dapat diolah menjadi pangan fungsional adalah kacang hijau. Kacang hijau dikenal sebagai sumber protein nabati dengan harga terjangkau, dan kandungan gizi yang kaya. Saat ini pengolahan kacang hijau masih terbatas. Alternatif pengolahan kacang hijau yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi yogurt. Yogurt diolah melalui proses fermentasi yang dapat meningkatkan nilai gizi kacang hijau. Pengolahan kacang hijau menjadi yogurt juga dapat meningkatkan daya terima dan nilai ekonomis dari yogurt.

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji proksimat, uji kandungan serat pangan, dan uji organoleptik dari produk yogurt kacang hijau.

Metode Penelitian : Penelitian ini adalah penelitian dengan metode *cross-sectional*, dengan melakukan pengukuran variabel pada satu saat terhadap sampel yoghurt kacang hijau. Uji organoleptik berupa warna, aroma, rasa, dan tekstur dilakukan terhadap 30 orang panelis semi-terlatih.

Hasil : Yoghurt kacang hijau mengandung kadar air sebesar 84,45%, kadar abu sebesar 0,7%, kadar protein 7,26%, lemak 0,15%, karbohidrat 7,44%, dan kadar serat pangan 3,66%. Untuk uji organoleptik, aspek warna tidak berbeda secara signifikan dibandingkan yoghurt komersial. Sedangkan untuk aspek aroma, rasa, dan tekstur berbeda secara signifikan, dimana panelis lebih menyukai aroma, rasa, dan tekstur dari yoghurt komersial.

Kesimpulan : Yoghurt kacang hijau memiliki kadar protein, dan serat yang lebih tinggi dibandingkan yoghurt komersial, dengan kadar lemak yang jauh lebih rendah. Untuk aroma, rasa, dan tekstur yoghurt kacang hijau kurang disukai panelis dibandingkan yoghurt komersial.

Kata Kunci: Yoghurt, Kacang Hijau, Uji Proksimat, Uji Serat Pangan, Uji Organoleptik

1) Mahasiswa Program Studi Gizi Kesehatan FKMK UGM Yogyakarta

2) Dosen Pengajar Program Studi Gizi Kesehatan FKMK UGM Yogyakarta

PROXIMATE, DIETARY FIBRE, AND ORGANOLEPTIC ANALYSES OF MUNG BEAN YOGHURT

Adisti Qamahadlina¹), Fatma Zurotun Nisa²)' Fasty Arum Utami²)

ABSTRACT

Background : Functional food is food that contains some active compounds which are beneficial for health. Currently, there are a lot of food processing way that could be used to produce the new variety of functional food, for example fermentation. Mung beans have potential to be processed into functional food. Mung beans are known as high nutrition foods, especially protein and dietary fibre. The processing of mung beans are still limited. One of the alternatives in processing mung beans is through fermentation which will produce mung bean yoghurt. The fermentation process can increase the nutritional value of mung beans. Beside that, the fermentation of mung bean yoghurt can also increase the consumer acceptability and economic value of mung bean.

Objectives: To determine the ash content, water content, protein content, fat content, carbohydrate content, and dietary fibre content of mung bean yoghurt, also to find out the results of organoleptic analysis of mung bean yoghurt.

Methods : This study is a cross-sectional study, by doing the measurement of every variables at one time on mung bean yoghurt. Organoleptic test include the colour, aroma, flavour and texture of yoghurt were measured among 30 semi-trained panelist.

Result : Results : Mung bean yoghurt contains 84,45% of water, 0,7% of ash, 7,26% of protein, 0,15% of fat, 7,44% of carbohydrate and 3,66% of dietary fibre. For organoleptic analyses, the color of mung bean yoghurt doesn't differ significantly compare to commercial cow milk yoghurt. While for the aroma, flavour, and texture, mungbean yoghurt differs significantly from the commercial cow milk yoghurt.

Conclusion : The protein content, and dietary fibre content of mungbean yoghurt is higher than commercial cow milk yoghurt, but mung bean yoghurt has less fat comparing to commercial cow milk yoghurt. The panelists of the organoleptic analyses prefer aroma, flavour, and texture of the commercial cow milk yoghurt than mung bean yoghurt.

Key Word: Yoghurt, Mung bean, Proximate Analyses, Dietary fibre analysis, Organoleptic analyses.

- 1) Student of Health and Nutrition Department, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing UGM
- 2) Lecturer of Health and Nutrition Department, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing UGM