

**FORMULASI YOGURT CAMPURAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN KACANG KEDELAI (*Glicine max* L.Merr) DIPERKAYA UMBI BIT (*Beta vulgaris* L.)**

Oleh:

Hannah Elea Imrani

**INTISARI**

Yogurt merupakan salah satu produk minuman susu fermentasi oleh bakteri asam laktat. Penggunaan kacang merah, kacang kedelai dan umbi bit pada pembuatan yogurt dengan bakteri *Lactobacillus acidophilus*, bifidobacterium, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* sebagai starternya, bertujuan untuk menghasilkan yogurt yang kaya nutrisi. Untuk membuat yogurt yang kaya nutrisi dan disukai oleh panelis, diperlukan suatu formula yang tepat dengan memanfaatkan sari kacang merah, sari kacang kedelai dan sari umbi bit. Penelitian ini terdiri dari 3 tahap, pertama adalah membuat produk yogurt dengan berbagai formula, kedua adalah uji organoleptik dengan metode uji hedonik untuk menemukan yogurt yang paling disukai dan tahap ketiga adalah analisis mutu kimia yogurt formula yang paling disukai oleh panelis dengan parameter pH, total asam tertitrasi, protein, total fenol dan aktivitas antioksidan. Hasil yogurt yang paling disukai oleh panelis adalah sampel keempat dengan formulasi 30% sari kacang merah, 35% sari kacang kedelai, 10% sari umbi bit dan 25% susu UHT. Tingkat kesukaan panelis pada produk yogurt sampel keempat dengan hasil penilaian parameter warna dengan nilai 4,33 (agak suka), parameter aroma dengan nilai 3,83 (netral), parameter rasa dengan nilai 4,07 (agak suka), parameter keseluruhan dengan nilai 4 (agak suka). Hasil analisis yogurt yang paling disukai oleh panelis mengandung pH 4,95, total asam tertitrasi 0,89, protein 5,45%, total fenol 5,64% dan aktivitas antioksidan 30,14%.

**Kata kunci:** aktivitas antioksidan, kacang kedelai, kacang merah, umbi bit, yogurt

**FORMULATION YOGURT WITH RED BEAN (*Phaseolus vulgaris* L.)  
AND SOYBEAN (*Glicine max* L.Merr) ENRICHED WITH BEETROOT  
(*Beta vulgaris* L.)**

By :

Hannah Elea Imrani

**ABSTRACT**

*Yogurt is one of fermented milk beverage products by lactic acid bacteria. The use of red bean, soybeans, and beetroot in the manufacture of yogurt with Lactobacillus acidophillus, bifidobacterium, Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus bacteria as a starter aims to produce nutrition rich yogurt. To make yogurt that is rich in nutrition and preferred by panelists, a formulation is created by using red bean extract, soybean extract, beetroot extract. This study consists of 3 stages, first is the formulation of yogurt products with various formulas, the second is the organoleptic test with the hedonic test method to find the most preferred yogurt and the chemical analysis for the most preferred yogurt by parameters with pH, titrated total acid, protein, total phenol and antioxidant activity. The result most shows that the preferred yogurt results is made from 30% red bean extract, 35% soybean extract, 10% beetroot extract and 25% UHT milk. The level of panelists preference on sample yoghurt products with parameter parameters results with 4,33 in value (like), aroma parameters with 3,83 in value (neutral), taste parameters with 4,07 in value (like), overall parameters 4 in value (like). The preferred yogurt contain pH 4,95, 0,89% of titrated total acid, 5,45% of protein , 5,64% of total phenol and 30,14% of antioxidant activity.*

**Keywords:** Antioxidant activity, beetroots, soybeans, red beans, yogurt