

KUALITAS YOGHURT KACANG HIJAU DENGAN VARIASI PENAMBAHAN PISANG AMBON SEBAGAI PREBIOTIK

Rosalia Fransisca Irmawan
13/349032/BI/9120

INTISARI

Yoghurt merupakan produk susu yang dihasilkan dari proses fermentasi asam laktat melalui aktivitas bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Dalam yoghurt terkandung bakteri probiotik, yaitu mikroorganisme hidup yang masuk dalam jumlah yang cukup sehingga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi inangnya. Bahan baku pembuatan yoghurt dapat berasal dari susu hewani maupun nabati. Salah satu bahan baku nabati yang dapat digunakan adalah kacang hijau. Di Indonesia, kacang hijau merupakan tanaman yang keberadaannya melimpah, akan tetapi belum banyak dimanfaatkan sebagai alternatif pangan, dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Untuk semakin meningkatkan kandungan gizi yoghurt, maka dilakukan kombinasi bahan baku yoghurt menggunakan kacang hijau dan pisang ambon. Selain meningkatkan kandungan gizi, pisang ambon juga berfungsi sebagai sumber prebiotik berupa inulin dan sumber gula berupa fruktosa. Pada penelitian ini dilakukan kajian mengenai pengaruh penambahan susu pisang ambon terhadap kualitas yoghurt. Parameter yang diuji terdiri dari organoleptik, nilai pH, kadar asam laktat, total padatan, kadar gula reduksi, kadar lemak, kadar protein, dan jumlah total bakteri asam laktat. Pada penelitian ini digunakan 3 jenis perlakuan yaitu perlakuan yoghurt kacang hijau (kontrol), yoghurt kombinasi kacang hijau:pisang ambon (95%:5%), yoghurt kombinasi kacang hijau:pisang ambon (90%:10%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan susu pisang ambon mampu mempengaruhi kualitas yoghurt. Penambahan susu pisang ambon mampu meningkatkan kualitas aroma dan rasa, menurunkan kualitas tekstur namun meningkatkan kualitas yoghurt secara keseluruhan, menurunkan nilai pH dan kadar protein, meningkatkan kadar asam laktat, total padatan gula reduksi, kadar lemak, dan total bakteri asam laktat pada yoghurt. Konsentrasi susu pisang ambon yang efektif meningkatkan kualitas yoghurt yaitu 10%.

Kata kunci : yoghurt, prebiotik, bakteri probiotik

QUALITY OF GREEN BEANS YOGHURT WITH ADDITION VARIATION OF AMBON BANANAS AS PREBIOTIC

Rosalia Fransisca Irmawan
13/349032/BI/9120

ABSTRACT

Yoghurt is a dairy product produced from lactic acid fermentation through the activity of *Lactobacillus bulgaricus* bacteria and *Streptococcus thermophilus*. Yoghurt contain probiotic bacteria. Probiotic is living microorganisms that enter body in sufficient quantities and provide health benefits for its host. The raw material for yoghurt can come from either animal or vegetable milk. One of the vegetable raw materials that can be used is green beans. In Indonesia, green beans are abundant presence, but not have been optimally used as a food alternative, and has a high nutritional content. To further increase the nutritional content of yoghurt, combination of ingredients of green beans and banana ambon are used. In addition increasing the nutritional content, banana ambon also serves as a source of prebiotics inulin and source of fructose. The study is conducted to observe the effect of addition ambon banana milk to the quality of green bean yoghurt. The parameters tested consisted of organoleptic, pH value, lactic acid content, total solids, reducing sugar content, fat content, protein content, and total lactic acid bacteria. In this research, 3 types of treatment consist of green peanut yoghurt (control), yoghurt combination of green bean:ambon banana (95%: 5%), yoghurt combination of green bean:ambon banana (90%: 10%). The results showed that the addition of ambon banana milk can affect the quality of yoghurt. The addition of ambon banana milk can improve the quality of aroma and taste, reduce texture quality but improve overall yoghurt quality, decrease pH value and protein content, increase lactic acid level, total sugar reduction solids, fat content, and total lactic acid bacteria in yoghurt. Effective concentration of ambon bananas to improve the quality of yoghurt is 10%.

Keywords: yogurt, prebiotics, probiotic bacteria