



KARAKTERISASI SENSORIS DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SOY MILKSHAKE SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL

INTISARI

Oleh :

RIMA ROSDIANA H.Y
10/297525/TP/09701

Tren pangan fungsional semakin diminati seiring kesadaran konsumen akan kesehatan. *Milkshake* merupakan salah satu bentuk pangan yang diminati dan potensial dikembangkan sebagai minuman fungsional. Pengembangan *milkshake* sebagai minuman fungsional dapat dilakukan dengan mengganti komponen-komponennya. Susu kedelai dapat digunakan sebagai pengganti susu sapi pada *milkshake* yang kemudian disebut dengan *soy milkshake*. Bengkuang merupakan bahan pangan lokal yang mengandung antioksidan namun pemanfaatannya dalam bentuk pangan masih kurang. Penambahan bengkuang dalam bentuk tepung atau pati dapat menambah sifat fungsional *milkshake*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sensoris *soy milkshake* baik dengan penambahan tepung bengkuang ataupun pati bengkuang, mengetahui aktivitas antioksidan yang terkandung serta karakteristik kimia *soy milkshake* terpilih.

Tahapan penelitian yang dilakukan yaitu : 1) penelitian pendahuluan meliputi pembuatan susu kedelai, tepung bengkuang dan pati bengkuang; 2) pembuatan *soy milkshake* dengan variasi penambahan tepung bengkuang 5%, 10%, dan 15% atau pati bengkuang 5%, 10%, dan 15%; 3) uji kesukaan; 4) uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH; dan 5) uji proksimat.

Hasil penelitian menunjukkan karakteristik sensoris *soy milkshake* baik dengan penambahan tepung bengkuang maupun pati bengkuang disukai konsumen pada jumlah penambahan 5%. Aktivitas antioksidan yang terkandung pada *soy milkshake* dengan penambahan tepung bengkuang sebesar 45,71% lebih tinggi daripada *soy milkshake* dengan penambahan pati bengkuang yaitu 38,38% dan *soy milkshake* kontrol yaitu 34,29%. Karakteristik kimia *soy milkshake* terpilih yaitu dengan penambahan tepung bengkuang 5% mengandung kadar air 84,61%, abu 0,63%, lemak 0,14%, protein 2,10%, karbohidrat 12,53%, serat kasar 1,09%, dan kalori sebesar 58 Kkal/100g.

Kata kunci : *soy milkshake*, tepung bengkuang, antioksidan.



SENSORY CHARACTERISTICS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SOY MILKSHAKE AS FUNCTIONAL BEVERAGE

ABSTRACT

By :

RIMA ROSDIANA H.Y.
10/297525/TP/09701

Nowadays, functional food and beverage is increasingly popular in line with health awareness of consumers. Among popular ones, milkshake is potential to be developed into functional beverage by substitution of its several components, such as soy milk to replace commonly used cow milk, thus become soy milkshake. Flour or starch from *bengkuang* can be used to improve soy milkshake functional properties. This present research aimed to measure sensory characteristics and antioxidant activity of soy milkshake either with *bengkuang* flour or starch.

Experiment was initially started with preparation of soy milk and *bengkuang* flour and starch. Soy milk was then used to prepare soy milkshake added with *bengkuang* flour or starch, each at 5%, 10%, and 15%, prior to hedonic test, DPPH scavenging activity and proximate analysis.

Results showed that highest preference was obtained by soy milkshake prepared using either 5% *bengkuang* starch or flour. Soy milkshake with highest antioxidant activity of 45,71% was prepared using *bengkuang* flour, higher than those prepared using starch and control (without *bengkuang*) of 38,38% and 34,29%, respectively. Five percent *bengkuang* flour-added soy milkshake contained 84.61% moisture, 0.63% ash, 0.14% fat, 2.10% protein, 12.53% carbohydrate, 1.09% crude fiber, and had 58 Kkal/100g calory.

Keywords: soy milkshake, *bengkuang* flour, antioxidant