

Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecambah Kedelai sebagai Sumber Nitrogen terhadap Sifat Fisik dan Kimia dari *Nata de Soya*

Rifky Yolanda Nasution, Netty Sri Indeswari, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kecambah kedelai terhadap sifat fisik dan kimia dari *nata de soya* dan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk *nata de soya* yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan sidik ragam Anova kemudian dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini adalah penambahan ekstrak kecambah kedelai yaitu (150 ml; 175 ml; 200 ml; 225 ml dan 250 ml). Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini meliputi pH awal fermentasi, rendeman, ketebalan, kadar abu, serat kasar dan uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh hasil bahwa penambahan ekstrak kecambah kedelai memberikan pengaruh nyata terhadap pH awal fermentasi, rendeman, ketebalan, serat kasar dan organoleptik yang meliputi warna dan aroma, sedangkan kadar abu dan tekstur (organoleptik) tidak berpengaruh nyata. Produk terbaik berdasarkan analisis fisik dan kimia terhadap *nata de soya* adalah perlakuan E (penambahan ekstrak kecambah kedelai sebanyak 225 ml) dengan nilai rata-rata kesukaan warna (4,33) krem, aroma (4,27) tidak berbau asam, tekstur (4,30) kenyal, memiliki pH awal fermentasi (3,78), rendemen (61,97%), ketebalan (0,90 cm), dan serat kasar (17,17%).

Kata Kunci: Ekstrak Kecambah Kedelai, *Nata de Soya*, *Whey* (Limbah Cair Tahu)