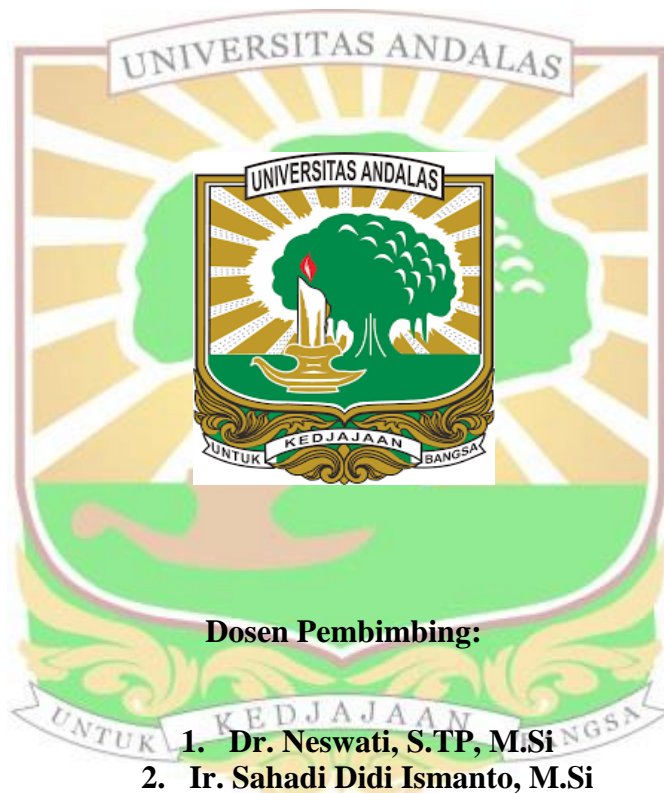


**STUDI PENAMBAHAN EKSTRAK KECAMBAH KACANG  
KEDELAI SEBAGAI SUMBER NITROGEN TERHADAP  
KARAKTERISTIK *NATA DE WHEY* BERBAHAN DASAR  
*WHEY KEJU MOZARELLA* DAN NILAI TAMBAHNYA**

**FERA MALTA  
1911131029**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

# **STUDI PENAMBAHAN EKSTRAK KECAMBAH KACANG KEDELAI SEBAGAI SUMBER NITROGEN TERHADAP KARAKTERISTIK NATA DE WHEY BERBAHAN DASAR WHEY KEJU MOZARELLA DAN NILAI TAMBAHNYA**

Fera Malta, Neswati, Sahadi Didi Ismanto

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pengaruh variasi penambahan ekstrak kecambah kacang kedelai sebagai sumber nitrogen berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan sensori *Nata de Whey*, mendapatkan penambahan ekstrak kecambah kacang kedelai terbaik berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan sensori *Nata de Whey* dan mendapatkan nilai tambah dari pembuatan *Nata de Whey* berbahan dasar *whey* keju *mozarella* dalam satu kali proses produksi. Penelitian ini menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Jika hasil menunjukkan pengaruh dari perlakuan yang diberikan maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan yang digunakan yaitu dengan memvariasikan konsentrasi ekstrak kecambah kacang kedelai yang digunakan dalam 500 ml *whey* keju *mozarella* adalah A=1%, B=2%, C=3%, D=4% dan E=5%. Penambahan ekstrak kecambah kacang kedelai pada pembuatan *Nata de Whey* berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu ketebalan dan rendemen, dan sifat kimia yang meliputi kadar air dan kadar serat. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap parameter nilai pH dan sensori *Nata de Whey*. Penambahan terbaik ekstrak kecambah kacang kedelai adalah sebesar 5%. Nilai tambah pada pembuatan *Nata de Whey* berbahan dasar *whey* keju *mozarella* untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 12.198/kg *whey* dengan rasio nilai tambah sebesar 50,82%.

**Kata kunci : Kecambah Kacang Kedelai, Nata, Sumber Nitrogen, Whey Keju**

# **STUDY OF THE ADDITION OF SOYBEAN SPROUT EXTRACT AS A SOURCE OF NITROGEN ON THE CHARACTERISTICS OF NATA DE WHEY MADE FROM MOZARELLA CHEESE WHEY AND ITS ADDED VALUE**

Fera Malta, Neswati, Sahadi Didi Ismanto

## **ABSTRACT**

**This research aims to obtain the effect of variations in adding soybean sprout extract as a nitrogen source based on the physical, chemical and sensory characteristics of Nata de Whey, obtain the best addition of soybean sprout extract based on the physical, chemical and sensory characteristics of Nata de Whey and obtain added value from making Nata de Whey is made from mozzarella cheese whey in one production process. This research used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) model with 5 treatments and 3 replications. If the results show the effect of the treatment given then proceed with Duncant's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The treatment used was by varying the concentration of soybean sprout extract used in 500 ml of mozzarella cheese whey, namely A=1%, B=2%, C=3%, D=4% and E=5%. The addition of soybean sprout extract to making Nata de Whey has a significant effect on the physical properties, namely thickness and yield, and chemical properties including water content and fiber content. However, it has no real effect on the pH and sensory parameters of Nata de Whey. The best addition of soybean sprout extract is 5%. The added value in making Nata de Whey made from mozzarella cheese whey for one production process is IDR 12,198/kg whey with a value added ratio of 50.82%.**

**Keywords: Soy Bean Sprouts, Nata, Nitrogen Source, Cheese Whey**