

**KARAKTERISTIK MUTU MINUMAN FERMENTASI
SOYGHURT DARI CAMPURAN SARI KEDELAI DAN JAGUNG
MANIS**

DWI ANANDA PUTRI

191121033



Dosen Pembimbing:

Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S

Diana Silvy, S.T.P, M.Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

Karakteristik Mutu Minuman Fermentasi Soyghurt dari Campuran Sari Kedelai dan Jagung Manis

Dwi Ananda Putri¹, Novelina², Diana Silvy²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari kedelai dan sari jagung manis terhadap karakteristik mutu minuman fermentasi soyghurt dan mengetahui formulasi minuman fermentasi soyghurt berdasarkan perbandingan sari kedelai dan sari jagung manis dengan karakteristik terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik minuman fermentasi yang dihasilkan. penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah A (100 % sari kedelai : 0% sari jagung manis), B (90% sari kedelai : 10% sari jagung manis), C (85% sari kedelai : 15% sari jagung manis), D (80% sari kedelai : 20% sari jagung manis), dan E (75% sari kedelai : 25% sari jagung manis). Data penelitian dianalisis secara statistik dengan ANOVA (Analysis of Variance) dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan sari kedelai dan jagung manis berpengaruh nyata terhadap nilai viskositas, kadar protein, total asam tertitrasi, aktivitas antioksidan, total karotenoid serta organoleptik rasa dan aroma, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH, total padatan terlarut serta organoleptik konsistensi dan warna dari minuman fermentasi soyghurt. Perlakuan terbaik minuman fermentasi soyghurt yang dihasilkan yaitu soyghurt dengan perbandingan 85% sari kedelai : 15% sari jagung manis dengan karakteristik kimia rata – rata kadar protein (4,23%), total padatan terlarut (12,33 °Brix), total asam tertitrasi (0,92%), nilai pH (4,43), aktivitas antioksidan (31,79%), total karotenoid (4,43 mg/g), nilai viskositas (308,67 cP), total bakteri asam laktat ($6,4 \times 10^8$ CFU/g), organoleptik warna (4,00 = suka), organoleptik rasa (3,72 = suka), organoleptik aroma (3,84 = suka), dan organoleptik konsistensi (3,68 = suka).

Kata kunci : antioksidan, minuman fermentasi, jagung manis, sari kedelai, soyghurt.