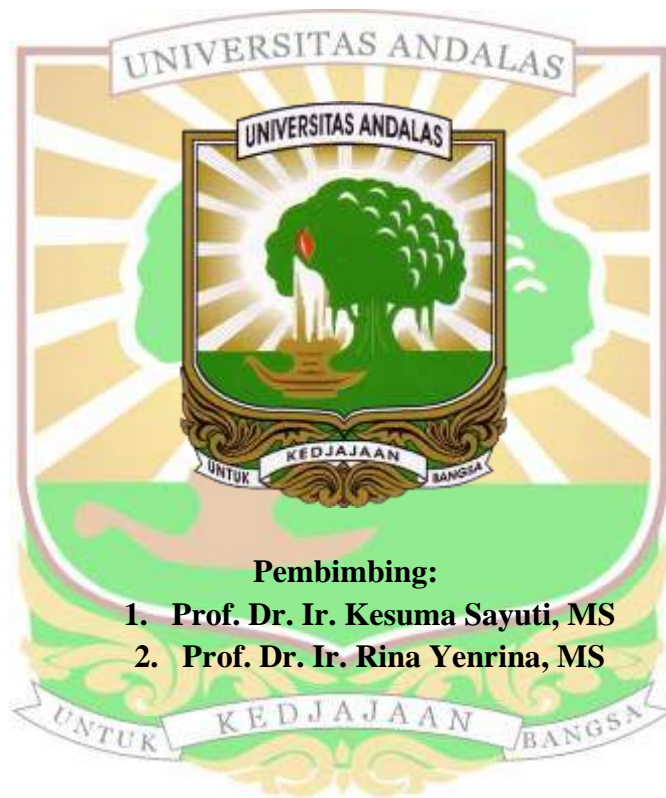


PENERIMAAN PERMEN LUNAK SUSU KEDELAI (*Glycine max*, L.) DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH-BUAHAN MENGGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK.

**MUHAMMAD IQBAL SYUHADA PRATAMA
1511122001**



Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**
- 2. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Penerimaan Permen Lunak Susu Kedelai (*Glycine max*, L.) dengan Penambahan Sari Buah-Buahan Menggunakan Uji Organoleptik.

Muhammad Iqbal Syuhada Pratama¹, Kesuma Sayuti², Rina Yenrina²

¹Student of Agricultural Product Technology, ²Lecture of Agricultural Product Technology
Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163
Email: muhammadiqbalsyuhada@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis buah yang paling disukai sebagai bahan tambahan soft candy susu kedelai dan pengaruh penambahan jus buah terhadap penerimaan hedonik soft candy susu kedelai. Permen lunak susu kedelai terbuat dari susu kedelai, sukrosa, sirup glukosa, margarin dengan penambahan 50g jus strawberry, 50g jus mangga, 50g jus buah naga, dan 50g jus jambu biji merah. Permen lunak susu kedelai disimpan selama 72 jam pada suhu 50°C. Parameter yang diukur adalah analisis organoleptik yang meliputi empat parameter yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan permen susu kedelai lunak dengan penambahan jus buah jambu biji memiliki nilai organoleptik rata-rata tertinggi dengan nilai rasa 3,60 (suka), nilai aroma 3,45 (suka), nilai warna 3,90 (suka), dan nilai tekstur 3,40 (suka). Permen lembut susu kedelai dengan buah jambu biji memiliki aroma paling disukai dari permen lunak susu kedelai lainnya.

Kata kunci: Permen lunak, susu kedelai, organoleptik, stroberi, buah naga, mangga, jambu biji

Acceptance of Soy Milk Soft Candy (*Glycine max*, L.) with Addition of Fruit Juice Using Organoleptic Test.

Muhammad Iqbal Syuhada Pratama¹, Kesuma Sayuti², Rina Yenrina²

¹Student of Agricultural Product Technology, ²Lecture of Agricultural Product Technology
Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163
Email: muhammadiqbalsyuhada@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this study was to find out the type of fruit most preferred for addition to soy milk soft candy and the effect of adding fruit juice to the hedonic reception of soy milk soft candy. Soy milk soft candy is made from soy milk, sucrose, glucose syrup, margarine with the addition of 50g of strawberry juice, 50g of mango juice, 50g of dragon fruit juice, and 50g of red guava juice. Soymilk soft candy is stored for 72 hours at 50°C. The parameters measured were organoleptic analysis including four parameters namely color, taste, aroma, and texture. the results showed soft soybean milk candy with the addition of guava fruit juice had the highest average organoleptic value with a taste value of 3.60 (like), aroma value of 3.45 (like), the color value of 3.90 (like), and texture value of 3.40 (like). Soymilk soft candy with guava fruit has the most prominent aroma of other soymilk soft candy.

Key words : Soft candy, soymilk, organoleptic, mango, guava, dragon fruit, strawberry