

Muhammad Zulkifli Faisal. NIM 18.03.3.1.1.00116. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Aorphophallus oncophyllus*) Terhadap Stabilitas Yogurt Kedelai. Dibawah bimbingan **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P dan Dr. Burhan, S.TP., M.T.**

ABSTRAK

Susu kedelai adalah olahan minuman dari sari pati kedelai yang memiliki banyak kandungan gizi. Salah satu kelemahan dari susu kedelai adalah rasa dan bau langu. Adanya enzim *lipoksigenase* menyebabkan rasa dan bau langu pada susu kedelai. Kelemahan lain dari susu kedelai adalah kandungan kalsium yang rendah. Tidak tahan lama saat disimpan pada suhu ruang merupakan kelemahan dari susu kedelai. Cara untuk mengatasi kelemahan tersebut salah satu caranya dengan difermentasi. Fermentasi merupakan salah satu cara memperbaiki mutu dari susu kedelai khususnya terhadap bau langu. Umbi porang memiliki kandungan glukomanan yang tinggi yaitu mencapai 65% serta lebih tinggi dibandingkan dengan varietas komersial Jepang yaitu *Konjac* atau *Konnyaku* yang hanya 44%. Tepung porang dapat digunakan sebagai penstabil karena memiliki glukomanan yang berguna sebagai penstabil bahan pangan. Nilai rata-rata tertinggi daya ikat air adalah 65,00 yaitu pada perlakuan lama fermentasi 6 jam dengan penambahan gel tepung porang 0,02% sedangkan nilai rata-rata terendah daya ikat air adalah 51,00 dengan lama fermentasi 18 jam dengan konsentrasi glukomanan 0,05%. Rata-rata kadar air tertinggi sebesar 48,10 dengan perlakuan 6 jam dan konsentrasi glukomanan sebesar 0,05%, sedangkan nilai rata-rata terendah kadar air sebesar 31,88 dengan perlakuan 18 jam dengan gel tepung porang sebesar 0,05%. Sifat glukomanan pada tepung porang yang dapat menyerap air.

Kata kunci: Kedelai, Tepung porang, Daya Ikat air, Kadar Air

Muhammad Zulkifli Faisal. NIM 18.03.3.1.1.00116. Effect of Addition of Porang Flour (Aorphophallus oncophyllus) on the Stability of Soy Yogurt. Under the guidance of **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P dan Dr. Burhan, S.TP., M.T.**

ABSTRACT

Soy milk is a beverage made from soy starch which has a lot of nutritional content. One of the disadvantages of soy milk is the unpleasant taste and smell. The presence of lipoxygenase enzymes causes the unpleasant taste and odor of soy milk. Another drawback of soy milk is its low calcium content. Not durable when stored at room temperature is a weakness of soy milk. One way to overcome this weakness is by fermenting it. Fermentation is one way to improve the quality of soy milk, especially against unpleasant odors. Porang tubers have a high glucomannan content, reaching 65% and higher than the Japanese commercial varieties, namely Konjac or Konnyaku, which is only 44%. Porang flour can be used as a stabilizer because it has glucomannan which is useful as a food stabilizer. The highest average value of water holding capacity was 65.00, namely the 6 hour fermentation time treatment with the addition of 0.02% porang flour gel while the lowest average value of water holding capacity was 51.00 with 18 hours fermentation time with 0 glucomannan concentration. 0.05%. The highest average water content was 48.10 with 6 hours treatment and glucomannan concentration was 0.05%, while the lowest average value of water content was 31.88 with 18 hours treatment with porang flour gel of 0.05%. The nature of glucomannan in porang flour that can absorb water.

Keywords: Soybean, Porang Flour, Water Holding Capacity, Moisture Content