

USWATUN HASANAH NIM. 17.03.3.1.1.00035. Analisis Kualitas Yoghurt Susu Jagung Manis dan Kacang Hijau. Dibawah bimbingan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., PhD.** dan **Supriyanto, S.TP., M.P.**

ABSTRAK

Jagung manis dan kacang hijau merupakan komoditas hasil pertanian memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk-produk pangan yang lebih bervariasi dan bermanfaat untuk kesehatan dikarenakan mempunyai kandungan gizi yang banyak diantaranya adalah protein dan karbohidrat yang tinggi. Salah satu pemanfaatan jagung manis dan kacang hijau adalah dengan diolah menjadi minuman probiotik yoghurt nabati. Yoghurt merupakan minuman probiotik yang terbuat dari susu yang proses pembuatannya dengan cara difermentasi menggunakan bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* selama kurang lebih 4-5 jam hingga membentuk tekstur *semi solid*, kompak dan masam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas yoghurt susu jagung manis dan kacang hijau dengan faktor formulasi jagung manis dan kacang hijau dan perbedaan konsentrasi starter bakteri asam laktat. Hasil dari pengujian kualitas yoghurt susu jagung manis dan kacang hijau dianalisis lebih lanjut untuk menentukan perlakuan terbaik dengan metode *De Garmo*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi jagung manis dan kacang hijau berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap karakteristik mutu yoghurt susu jagung manis dan kacang hijau. Hasil terbaik pada penelitian ini adalah sampel dengan formulasi jagung manis dan kacang hijau 1:3 dan konsentrasi starter sebanyak 7% dengan nilai efektifitas 1,94. Perlakuan terbaik tersebut dengan nilai rata-rata viskositas sebesar 35,45 dPa.s, nilai rata-rata pH sebesar 3,45, nilai rata-rata total asam sebesar 0,41%, nilai rata-rata sensoris aroma sebesar 3,07, nilai rata-rata sensoris warna sebesar 2,60, nilai rata-rata sensoris rasa sebesar 3,73 dan nilai rata-rata sensoris tekstur sebesar 2,87.

Kata Kunci: Yoghurt, kualitas, jagung manis, kacang hijau,

USWATUN HASANAH NIM. 17.03.3.1.1.00035. Quality Analysis Of Yogurt Sweet Corn Milk and Green Beans. Under supervised **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., PhD.** and **Supriyanto, S.TP., M.P.**

ABSTRACT

*Sweet corn and green beans are agricultural commodities that have great potential to be developed into more varied and beneficial food products for health because they contain many nutrients, many of which are high in protein and carbohydrates. One of the uses of sweet corn and green beans is to be processed into a probiotic drink of vegetable yogurt. Yoghurt is a probiotic drink made from milk whose manufacturing process is fermented using lactic acid bacteria such as *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* for approximately 4-5 hours to form a semi-solid, compact and sour texture. This study aims to determine the quality of sweet corn and mung bean milk yogurt with formulation factors of sweet corn and mung bean and the difference in concentration of lactic acid bacteria starter. The results of testing the quality of sweet corn milk yogurt and green beans were further analyzed to determine the best treatment with the De Garmo method. The results showed that the sweet corn and mung bean formulations had a significant effect ($p < 0.05$) on the quality characteristics of sweet corn and mung bean milk yogurt. The best results in this study were samples with a 1:3 formulation of sweet corn and green beans and a starter concentration of 7% with an effectiveness value of 1.94. The best treatment was with an average viscosity value of 35.45 dPa.s, an average pH value of 3.45, an average total acid value of 0.41%, an average sensory smell value of 3.07, the average sensory value for color is 2.60, the average sensory value for taste is 3.73 and the average sensory value for texture is 2.87.*

Keyword: Yoghurt, quality, sweet corn, green beans