

## SUMMARY

# SUSU KEDELAI DAN SUSU TEMPE : MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI

Created by RIA YULIANA

**Subject** : SUSU KEDELAI DAN SUSU TEMPE :  
MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI

**Subject Alt** : SUSU KEDELAI DAN SUSU TEMPE :  
MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI

**Keyword** : SUSU KEDELAI; TEMPE; MUTU ORGANOLEPTIK; KANDUNGAN ZAT GIZI;

### Description :

Latar Belakang : Dewasa ini banyak orang tua lebih memilih memberikan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dikarenakan alergi dan sebagainya. Salah satu alternatif pengganti susu sapi selain susu kedelai yaitu susu tempe dapat menjadi alternatif bagi mereka yang Laktosa Intoleran, sebagai pengikis kolesterol dan minuman untuk vegetarian. Tujuan : Mengetahui mutu organoleptik, daya terima dan kandungan zat gizi susu kedelai dan susu tempe.

Metode Penelitian : Pembuatan susu tempe dilakukan sesuai dengan prosedur umum pembuatan susu kedelai. Uji mutu organoleptik untuk mengetahui daya terima yang dilakukan terhadap 30 orang panelis semi terlatih dan tidak terlatih. Pembuatan susu kedelai dan susu tempe dilakukan di Universitas Esa Unggul pada bulan Februari 2013. Kandungan zat gizi diuji dengan analisis proksimat kedua produk yaitu susu kedelai dan susu tempe yang dilakukan di Laboratorium BPPT Puspitek, Serpong bulan Februari 2013. Uji statistik yang digunakan yaitu Mann Whitney.

Hasil : Uji statistik menunjukkan perbedaan aroma ( $0.017 < 0.05$ ) dan tekstur ( $0.011 < 0.05$ ) susu kedelai dan susu tempe. Tidak ada perbedaan rasa, warna, dan daya terima ( $p > 0.005$ ). Hasil analisa proksimat susu kedelai diketahui kadar air 70,9%, abu 0,17%, lemak 2,83%, protein 0,96%, KH 5,88%, serat kasar 0,52%. Dan susu tempe diketahui kadar air 89,2%, abu 0,09%, lemak, 1,12%, protein 0,22%, KH 9,32%, serat kasar 1,72%. Mempunyai kadar lemak yang rendah sehingga susu kedelai dan susu tempe dapat diminum oleh semua kalangan dan semua kelompok umur. Kesimpulan : Dalam aplikasinya susu kedelai dan susu tempe dapat diberikan kepada manula di Poswindu karena dapat berfungsi sebagai pengikis kolesterol dan dapat mencegah terjadinya penyakit degeneratif.

**Date Create** : 12/12/2013

**Type** : Text

**Format** : PDF

**Language** : Indonesian

**Identifier** : UEU-Undergraduate-2009-32-041

**Collection** : 2009-32-041

**Source** : Perpustakaan Esa Unggul

**Relation Collection** Universitas Esa Unggul

**COverage** : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul

**Right** : Copyright @2013 by UEU Library

**Full file - Member Only**

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

**Contact Person :**

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor