

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2018

FADILA TULASEKET

PENGARUH PENAMBAHAN SORGUM (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) PADA SUSU KEDELAI (*Glycine max* (L.) Merrill) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI

ix, VI BAB, 76 Halaman, 12 Tabel, 2 Gambar, 8 Lampiran

Latar Belakang: Di Indonesia prevalensi penyakit degeneratif masih tinggi, sehingga meningkatnya kebutuhan akan antioksidan. Oleh karena itu, dibutuhkan produk pangan fungsional dengan tinggi antioksidan. Kelebihan sorgum sebagai bahan pangan, pakan, dan industri adalah kaya akan komponen pangan fungsional.

Tujuan: Menganalisis pengaruh penambahan sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) pada susu kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap aktivitas antioksidan, penilaian organoleptik dan kandungan zat gizi.

Metode: Penelitian eksperimen dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL), analisis statistik menggunakan uji *One Way Anova*, aktivitas antioksidan dengan metode DPPH, daya terima dengan uji organoleptik dan kandungan zat gizi dengan uji proximat.

Hasil Penelitian: Produk terpilih adalah susu kedelai dengan penambahan sorgum adalah F2 (160 ml : 40 g) dengan aktivitas antioksidan IC_{50} 28,45 ppm dengan kategori sangat kuat, penilaian organoleptik disukai dan memiliki karakteristik yang diinginkan serta kandungan zat gizi pada F2 adalah kadar karbohidrat $4,02\% \pm 2,07$, kadar protein $1,91\% \pm 0,35$, kadar lemak $1,07\% \pm 1,07$, kadar air $92,74\% \pm 2,13$ serta kadar abu $0,26\% \pm 0,001$.

Kesimpulan: Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sorgum pada susu kedelai mempengaruhi aktivitas antioksidan, penilaian organoleptik serta kandungan zat gizi pada produk. Disarankan perlu dilanjutkan uji masa simpan, *alt* dan viskositas.

Kata Kunci: Susu Kedelai, Sorgum, Antioksidan, Kandungan Gizi, Penilaian Organoleptik.

Daftar Bacaan: 40 (1995 - 2017)