

ABSTRAK



Universitas Esa Unggul

Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan

Program Studi Ilmu Gizi

Skripsi, Februari 2019

Louis Fernando

Pembuatan Soyoghurt Kedelai Dengan Penambahan Sari Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Sebagai Pangan Sumber Protein dan Serat.

VI BAB, 61 Halaman, 14 Tabel, 5 Gambar, 6 Lampiran

Latar belakang : Kekurangan zat gizi makro mempengaruhi *intelektual* dan mutu fisik. Maka dari itu dibutuhkan produk yang memperbaiki *intelektual* dan mutu fisik yaitu *soyoghurt* dengan penambahan sari biji buah nangka. Terkandung zat gizi makro protein dan serat pada *soyoghurt*. Protein merupakan zat pembangun yang banyak diperlukan tubuh serta serat bermanfaat dalam pencernaan dan tentunya memperbaiki *intelektual* dan mutu fisik.

Tujuan : Mengidentifikasi serta menganalisis pengaruh penambahan sari biji buah nangka terhadap kadar protein dan serat pada *soyoghurt*.

Metode : Penelitian eksperimen (pengembangan) dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), analisis statistik menggunakan *uji one way Anova*, Duncan, tingkat dan perbedaan penerimaan uji organoleptik dan kandungan zat gizi

Hasil : Berdasarkan hasil uji organoleptik formula terpilih yaitu F3 (90% sari biji nangka) secara statistik adanya perbedaan nyata nilai rerata yang signifikan hasil uji hedonik warna: 0,00, aroma: 0,03, rasa: 0,00, serta tekstur: 0,00 ($p < 0,05$). Serta secara statistik adanya perbedaan nyata nilai rerata yang signifikan pada parameter warna: 0,00 rasa: 0,02, tekstur: 0,00 ($p < 0,05$) pada uji mutu hedonik tidak ada perbedaan nyata nilai rerata yang signifikan pada parameter aroma: 0,51 ($p < 0,05$). Analisis nilai gizinya serat 0,93 g karbohidrat 9,36 g, kadar protein 1,73 g Kadar lemak 0,83 g, kadar air 87,56 g, kadar abu 0,53 g, kadar kalori 51,84 kkal, hasil analisis derajat keasaman 3,80 serta BAL $1,7 \times 10^7$ yang berarti produk *soyoghurt* mengandung serat dan sumber protein.

kesimpulan : Produk *soyoghurt* dengan penambahan sari biji buah nangka merupakan mengandung serat dan sumber protein.

kata kunci : Sari biji buah nangka, Kadar protein dan serat, *Soyoghurt*.

ABSTRAK



Universitas Esa Unggul

Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan

Program Studi Ilmu Gizi

Skripsi, Februari 2019

Louis Fernando

Making Soyoghurt Soybean with the Addition of Sari Fermented Fruit Seeds (*Artocarpus heteropyllus*) with *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* as Food Sources of Protein and Fiber.

VI BAB, 61 Halaman, 14 Tabel, 5 Gambar, 6 Lampiran

Background: Macro nutrient deficiencies affect intellectual and physical quality. Therefore a product that improves intellectual and physical quality is needed, namely soyoghurt with the addition of jackfruit seed juice. Macro protein and fiber contained in soyoghurt. Protein is a building material that is needed by the body and fiber which is useful in digestion and certainly improves intellectual and physical quality.

Objective: To identify and analyze the effect of jackfruit seed extract on protein and fiber content in soyoghurt.

Method: Experimental research (development) with Completely Randomized Design (CRD), statistical analysis using one way Anova test, Duncan, level and differences in acceptance of organoleptic test and nutrient content

Results: Based on the results of the organoleptic test of selected formulas, namely F3 (90% jackfruit seed juice) statically there is a significant difference in the significant mean value of color hedonic test results: 0.00, aroma: 0.03, taste: 0.00, and texture: 0, 00 ($p < 0.05$). And statistically there is a significant difference in the significant mean value of color parameters: 0.00 taste: 0.02, texture: 0.00 ($p < 0.05$) in the hedonic quality test and there is no significant difference in the mean value of the parameters aroma: 0.51 ($p < 0.05$). Analysis of fiber nutritional value of carbohydrate 0.93 9.36, protein content 1.73 + 2.46. Fat content of 0.83 + 2.74, water content of 87.56 + 1.36, ash content of 0.53 + 2.94, kalori content of 51.84 kcal, analysis of acidity degrees of 3.80 + 2.18 and BAL 1.7 x 10⁷ which means that soyoghurt products are a source of fiber and protein.

Conclusion: Soyoghurt products with the addition of jackfruit seed juice are fiber and protein sources

key words: Protein Content, Sari jackfruit seeds, Fiber, Soyoghurt.