

ABSTRAK

Judul : Pengaruh Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)
Terhadap Nilai Gizi dan Sensori Pada Soft Cheese
Nama : Sisdarayani
Program studi : Gizi

Di Indonesia konsumsi susu masih sangat rendah. Pada tahun 2007 jumlah konsumsi susu di Indonesia yaitu 9,0 liter perkapita. Susu dikenal sebagai *completed food*. Keju selain terbuat dari susu sapi, keju juga bisa dibuat dengan menggunakan bahan kacang disebut keju nabati. Keju nabati memiliki keunggulan yaitu bisa dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki alergi pada susu sapi. Kacang merah merupakan bahan makan yang mempunyai energi tinggi sekaligus sumber protein nabati, setiap 100gr kacang merah terdapat 171 kalori, 11g protein, 2,2g lemak, 28g karbohidrat, 1,7g abu, 293mg kalsium, 3,7mg zat besi dan 57,2g air. Tujuan dari Penelitian ini yaitu untuk mengetahui terhadap nilai gizi dan sensoris pada soft cheese. Metode penelitian eksperimen dengan empat taraf perlakuan dengan rasio susu kecambah kacang merah : susu full cream yaitu F0 (100g:0g), F1 (75g:25g), F2 (50g:50g), F3 (25g:75g). Dari hasil penelitian produk soft cheese untuk keseluruhan produk yang disukai oleh panelis yaitu pada formula F3 dengan warna yang putih, beraroma kacang, dengan rasa yang asin serta tekstur yang halus. Untuk Hasil dari analisis karbohidrat, protein, lemak, kadar air dan kadar abu pada soft cheese yang cukup. Hasil uji zat besi yaitu ada perbedaan yang signifikan dengan $P= 0,024$, sedangkan hasil uji kalsium yaitu ada perbedaan yang signifikan dengan $P= 0,009$.

Kata kunci: Keju lunak, Kacang Merah, Nilai gizi, Kalsium, Zat Besi

ABSTRACT

Title: Effect of Red Bean Sprouts (*Phaseolus vulgaris* L.)
Against Nutritional Value and Sensory on Soft Cheese

Name: Sisdarayani

Study program: Nutrition

In Indonesia milk consumption is still very low. In 2007 the amount of milk consumption in Indonesia, which was 9.0 liters per capita per milk, was known as completed food. In addition to cheese made from cow's milk, cheese can also be made using peanut ingredients called vegetable cheese. Vegetable cheese has the advantage that it can be consumed by people who have allergies to cow's milk. Red beans are food ingredients that have high energy as well as a source of vegetable protein, every 100 grams of red beans have 171 calories, 11g protein, 2.2g fat, 28g carbohydrates, 1.7g of ash, 293mg of calcium, 3.7mg of iron and 57.2g water. The purpose of this study is to determine the nutritional and sensory values of soft cheese. The experimental research method with four levels of treatment with the ratio of red bean sprouts milk: full cream milk is F0 (100g: 0g), F1 (75g: 25g), F2 (50g: 50g), F3 (25g: 75g). From the results of research on soft cheese products for the entire product that was liked by the panelists, namely in the F3 formula with a white, nutty flavor, with a salty taste and smooth texture. For the results of the analysis of carbohydrate, protein, fat, water content and ash content in the soft cheese is sufficient. The iron test results are significant differences with $P = 0.024$, while the calcium test results are significant differences with $P = 0.009$.

Keywords: *Soft Cheese, Red Beans, Nutritional Value, Calcium, Iron.*