

## ABSTRAK

**Judul** : Pengolahan *Uli Banana Soy Milk* dari Kedelai dan Pisang Uli Sebagai Susu Alternatif Tinggi Kalium Serta Rendah Lemak

**Nama** : Adhella Komala Dewi

**Program Studi** : Gizi

**Latar Belakang** : Persentase PTM pada penyakit hipertensi mengalami peningkatan di tahun 2018. Bahan makanan tinggi kalium berpotensi dalam mencegah kejadian PTM yang semakin meningkat. Salah satunya susu kedelai pisang uli dapat dijadikan alternatif minuman fungsional pencegahan hipertensi sebagai produk yang tinggi kalium dan rendah lemak.

**Tujuan** : Mengembangkan formulasi susu kedelai pisang uli sebagai susu alternatif yang tinggi kalium serta rendah lemak.

**Metode** : Jenis penelitian ini menggunakan eksperimental. Uji organoleptik dilakukan oleh 30 orang panelis konsumen. Analisa zat gizi yang dilakukan adalah analisis kadar kalium, lemak, protein, karbohidrat air, abu, viskositas, angka lempeng total dan umur masa simpan. Harga pokok produksi dianalisis dari perhitungan biaya yang digunakan untuk memproduksi satu formulasi terpilih.

**Hasil** : Hasil organoleptik menyimpulkan bahwa F2 dengan rasio perbandingan kedelai dan pisang uli sebanyak 140g : 60g merupakan formulasi dengan daya terima yang terbaik. Dari hasil analisa zat gizi, produk terpilih memiliki kandungan kalium 731,83 mg/100g, lemak 1,35%, protein 1,66%, karbohidrat 4,77%, air 91,85%, abu 0,33%, viskositas 40,80 cP, angka lempeng total  $3,7 \times 10^3$ , umur masa simpan 6 hari (suhu 10<sup>0</sup>C) dengan harga pokok produksi 8.497 rupiah.

**Kesimpulan** : Penggunaan pisang uli dapat menghasilkan produk susu nabati tinggi kalium dan rendah lemak serta memenuhi syarat mutu SNI 01 3830:1995 dan murah. Namun perlu dilakukan analisis kadar natrium yang terkandung pada produk *UB-Soy Milk*.

**Kata Kunci** : Susu Kedelai, Pisang Uli, Minuman Fungsional, Hipertensi

**ABSTRACT**

**Title** : **Processing of Uli Banana Soy Milk from Soybean and Uli Banana As an Alternative Milk High in Potassium and Low in Fat**

**Name** : **Adhella Komala Dewi**

**Major** : **Nutrition**

**Background** : The percentage of PTM in hypertension has increased in 2018. High potassium foods have the potential to prevent the increasing incidence of PTM. One of them is uli banana soy milk which can be used as an alternative to a functional drink to prevent hypertension as a product that is high in potassium and low in fat.

**Goal** : Developed the uli banana soy milk formulation as an alternative milk that is high in potassium and low in fat.

**Method** : This type of research uses experimental. Organoleptic test was carried out by 30 consumer panelists. Nutritional analysis is carried out by analyzing potassium, fat, protein, water carbohydrate, ash, viscosity, total plate count and shelf life. The cost of production is analyzed from the calculation of the costs used to produce a selected formulation.

**Result** : Organoleptic results concluded that F2 with a ratio of soybean and banana uli was 140g: 60g is a formulation with the best acceptability. From the analysis of nutrients, the selected product has a potassium content of 731.83 mg / 100g, fat 1,35%, protein 1,66%, carbohydrate 4,77%, water 91,85%, ash 0,33%, viscosity 40,80 cP, total plate count  $3,7 \times 10^3$ , shelf life of 6 days (temperature of  $10^0\text{C}$ ) with a cost of production of 8.497 rupiahs.

**Conclusion** : The use of uli bananas can produce vegetable milk products high in potassium and low in fat and meet the quality requirements of SNI 01 3830: 1995 and are cheap. However, it is necessary to analyze the sodium levels contained in UB-Soy Milk products.

**Keyword** : Soy Milk, Uli Banana, Functional Drinks, Hypertension