

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memproduksi yoghurt terfortifikasi kalium bersumber dari kacang merah dan disukai oleh konsumen berdasarkan parameter aroma, tekstur, dan rasa. Metode yang dilakukan meliputi pembuatan pasta kacang merah, pembuatan yoghurt, fortifikasi yoghurt menggunakan kacang merah, dan uji organoleptik yoghurt terfortifikasi kacang merah. Analisis yoghurt terfortifikasi meliputi kadar air (oven), pH, dan kandungan kalium menggunakan metode *Atomic Absorption Spectrophotometry* (AAS). Hasil penelitian didapatkan pasta kacang merah, yoghurt terfortifikasi dengan perbandingan massa yoghurt dan kacang merah yang ditambahkan, yaitu 50:50 (Y1), 60:40 (Y2), 70:30 (Y3), 80:20 (Y4), 90:10 (Y5) dan yoghurt tanpa fortifikasi (Y0). Hasil menunjukkan kadar air terbaik yaitu sampel Y1 sebesar 72,79% dan pH yang dihasilkan berkisar antara 4,30-4,45. Kandungan kalium pada kacang merah sebesar 482,3000 mg/100 g bahan, kandungan kalium pada yoghurt tanpa fortifikasi (Y0) sebesar 160,2455 mg/100 g bahan dan kandungan kalium sesudah fortifikasi pada produk Y1, Y2, Y3, Y4, dan Y5 berturut-turut adalah sebesar 428,1745 mg/ 100 g bahan, 406,8104 mg/100 g bahan, 359,5980 mg/100 g bahan, 323,4247 mg/100 g bahan, dan 271,6944 mg/100 g bahan. Analisis organoleptik yoghurt menggunakan uji hedonik dilakukan oleh 30 orang panelis tidak terlatih, berdasarkan parameter aroma, tekstur, dan rasa. Hasil menunjukkan bahwa yoghurt dengan sifat organoleptik terbaik yang paling disukai panelis berdasarkan parameter aroma dan rasa yaitu produk Y3, dan parameter tekstur yaitu Y5.

Kata Kunci : fortifikasi, kacang merah, kalium, yoghurt.

ABSTRACT

This study aims to produce potassium fortified yoghurt derived from red bean and favored by consumers based on aroma, texture, and taste parameters. Methods include the preparation of red bean paste, yoghurt preparation, yoghurt fortification using red bean, and organoleptic test of fortified yoghurt red bean. Analysis of fortified yoghurt includes water content (oven), pH, and potassium content using Atomic Absorption Spectrophotometry method (AAS). The results showed red bean paste, yoghurt is fortified with the ratio of yoghurt and red bean masses added, 50:50 (Y1), 60:40 (Y2), 70:30 (Y3), 80:20 (Y4), 90:10 (Y5) and yoghurt without fortification (Y0). The result showed the best water content of Y1 sample was 72,79% and the pH produced ranged from 4,30 to 4,45. The content of potassium in red bean is 482,3000 mg / 100 g material, potassium content in fortified yoghurt (Y0) of 160,2455 mg / 100 g material and potassium content after fortification in products Y1, Y2, Y3, Y4, and Y5 are respectively 428,1745 mg / 100 g material, 406,8104 mg / 100 g material, 359,5980 mg / 100 g material, 323,4247 mg / 100 g material, and 271,6944 mg / 100 g material. Organoleptic analysis of yoghurt using hedonic test was performed by 30 untrained panelists, based on aroma, texture, and taste parameters. The result show that yoghurt with the best organoleptic properties most favored by panelists based on aroma and taste parameter are Y3 product, and texture parameter is Y5.

Keywords: fortification, red bean, potassium, yoghurt.