

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Sari Kacang Hijau Terhadap Kadar Protein dan Sensoris Sari Kedelai**, Alfi Rohmatul 'Azizah, NIM B32191096, Tahun 2022, 76 halaman, Teknologi Pertanian, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing).

Kedelai merupakan salah satu tanaman hasil pertanian golongan kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati paling tinggi dibandingkan dengan kacang-kacangan lainnya. Sari kedelai adalah salah satu hasil olahan dari ekstraksi atau pengambilan sari kedelai yang kaya akan protein, kalsium, karbohidrat, zat besi, fosfor, vitamin dan juga bebas laktosa dengan kandungan lemak yang rendah, sehingga baik digunakan bagi mereka yang menjalankan diet rendah lemak. Sari kacang hijau berpotensi menjadi minuman yang kaya akan gizi dan bermanfaat bagi tubuh, sehingga penambahan sari kacang hijau dapat digunakan dalam pengolahan sari kedelai untuk menambah inovasi dan memperkaya protein yang ada dalam sari kedelai. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kacang hijau pada pembuatan sari kedelai yang diduga dapat meningkatkan kadar proteinnya. Selain itu diharapkan penambahan sari kacang hijau akan berpengaruh baik terhadap kualitas sensorisnya.

Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar protein, sensoris, dan penilaian masyarakat terhadap sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau. Penambahan sari kacang hijau dapat menurunkan nilai viskositas dan kadar protein dari sari kedelai. Semakin tinggi konsentrasi sari kacang hijau yang ditambahkan maka semakin kecil nilai viskositas dan semakin rendah kadar protein sari kedelai. Panelis menyukai sari kedelai pada perlakuan A0 pada uji sensoris hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur. Pada uji sensoris mutu hedonik panelis memilih perlakuan A4 karena memiliki warna coklat sedikit beraroma kedelai dan sangat kuat beraroma kacang hijau, dan memiliki tekstur kental. Pada parameter rasa panelis memilih perlakuan A0 pada uji mutu hedonik karena memiliki rasa manis.