

RINGKASAN

Analisis Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori pada Minuman Sari Kedelai, Moh. Riski Aldiansyah, NIM. B32232217, Tahun 2026, 40 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Adhima Adhamatika, S.T.P., M.T.P. (Dosen Pembimbing).

Sari kedelai merupakan minuman berbahan dasar nabati yang dihasilkan melalui proses ekstraksi biji kedelai dan dikenal memiliki kandungan protein, serat, vitamin, serta mineral yang berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi. Namun, sari kedelai memiliki kelemahan berupa aroma langu (*beany flavor*) yang dapat menurunkan tingkat penerimaan konsumen. Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*), yang memiliki aroma khas serta mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid yang berpotensi meningkatkan karakteristik sensori sekaligus memberikan manfaat bagi kesehatan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kayu manis terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori pada minuman sari kedelai. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan empat perlakuan konsentrasi kayu manis bubuk, yaitu (P2-P5) dan satu sampel pembanding berupa produk minuman sari kedelai komersial yang digunakan untuk membandingkan karakteristik fisik, kimia, dan sensori dengan empat kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi uji warna (L^* , a^* , b^*), viskositas, pH, kadar protein, serta uji sensori mutu hedonik dan hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kayu manis tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein minuman sari kedelai, namun berpengaruh nyata terhadap nilai warna, viskositas, dan pH pada minuman sari kedelai. Semakin tinggi konsentrasi kayu manis yang ditambahkan, warna minuman cenderung semakin gelap, nilai viskositas menurun, serta terjadi perubahan pada karakteristik warna L^* , a^* , dan b^* . Selain itu, penambahan kayu manis mampu memperbaiki karakteristik sensori dengan mengurangi aroma langu khas kedelai dan memberikan aroma rempah yang lebih disukai panelis.