

**PEMANFAATAN KECAMBAH KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)  
SEBAGAI BAHAN DASAR YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN SARI  
BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)**

Mustika Sri Lestari  
Universitas Sanata Dharma  
2018

**ABSTRAK**

Kecambah kacang hijau merupakan bahan pangan nabati yang sudah dikenal di kalangan masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Namun, variasi pengolahan kecambah kacang hijau masih kurang. Salah satu variasi yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolahnya menjadi yoghurt. Buah naga merah mengandung zat warna alami antosianin yang tinggi. Antosianin merupakan zat warna yang memberikan warna yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah naga terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur serta mengetahui aktivitas antioksidan pada yoghurt susu kecambah kacang hijau dengan penambahan sari buah naga.

Bahan yang digunakan adalah kecambah kacang hijau (berumur 3 hari), serta bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam plain yoghurt Biokul. Masing-masing perlakuan dan kontrol dibuat 3 kali ulangan, yaitu penambahan sari buah naga 10 ml, 15 ml, dan 20 ml. Yoghurt yang dihasilkan kemudian dilakukan uji laboratorium untuk mengetahui aktivitas antioksidan dan dilakukan uji organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan *One Way Anova*, jika data berdistribusi tidak normal maka dilanjutkan dengan uji non-parametrik *Kruskal Wallis*.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat diketahui bahwa setiap perlakuan dan kontrol memberikan pengaruh terhadap warna yang dihasilkan. Namun tidak berpengaruh terhadap rasa, aroma, dan tekstur. Yoghurt yang memiliki aktivitas antioksidan paling tinggi adalah adalah yoghurt dengan perlakuan C (sari buah naga 20 ml) dengan nilai 57,24%.

**Kata kunci** : Yoghurt, kecambah kacang hijau, buah naga merah, organoleptik, antioksidan

***The Utilization of Green Bean Sprout (*Vigna radiata*)  
As Basic Yoghurt Material with Addition of Red Dragon Fruits Juice (*Hylocereus  
polyrhizus*)***

Mustika Sri Lestari  
Sanata Dharma University  
2018

**ABSTRACT**

*Green bean sprouts are food ingredients that have been known in our community because it has high nutrition. However, the variations of green bean sprouts processing are still limited. One of the variations is to be processed into yoghurt. Red dragon fruit contains high natural substance of anthocyanin. Anthocyanin is a color substance that gives color and potential to be a natural color substance for food. The purpose of this research was to determine the effect of dragon fruit juice addition to the taste, aroma, color, and texture of the green bean sprouts yoghurt, and to know the antioxidant activity in yoghurt of green bean sprouts with dragon fruit juice.*

*The ingredients were green bean sprouts (3 days old) and *Lactobacillus bulgaricus* bacteria and *Streptococcus thermophilus* in Biokul plain yoghurt. Each treatment and control had 3 replications, with additon of 10 ml, 15 ml, and 20 ml of red dragon juice. The result of the yoghurt was laboratory tested to determine the antioxidant activity and the organoleptic test. The data analyzed statistically using One Way Anova. If the data were not normally distributed, it was followed by non-parametric of Kruskal-Wallis test.*

*Based on organoleptic test results, it could be concluded that each treatment and control had an effect with the resulting color. However, it did not affect the taste, aroma, and texture. Yoghurt with the highest antioxidant activity was C treatment (dragon fruit juice 20 ml) with the value of 57,24%.*

**Keywords:** *Yoghurt, green bean sprouts, red dragon fruit, organoleptic, antioxidants*