

ABSTRAK

UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN TERHADAP SUSU NABATI BERBAHAN BAKU KACANG TANAH (*Arachis hypogaea*) DENGAN PENAMBAHAN PERISA JERUK MANIS (*Citrus sinensis*)

Silviana Erna

Universitas Sanata Dharma

2019

Kacang tanah merupakan biji yang dapat dikonsumsi menjadi olahan minuman yang bergizi seperti susu nabati, karena biji kacang mengandung protein yang cukup tinggi, vitamin B, mineral dan serat. Perisa yang digunakan berbahan dasar jeruk manis, karena jeruk manis sendiri memiliki berbagai manfaat dan memiliki kandungan vitamin C yang berguna bagi kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) mengetahui pengaruh pemberian perisa jeruk manis terhadap terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, ketajaman rasa perisa dan kesukaan pada susu nabati kacang tanah, 2) mengetahui kadar perisa jeruk manis yang dapat menghasilkan susu nabati yang disukai oleh konsumen, dan 3) mengetahui kadar protein yang terkandung di dalam susu kacang tanah pada berbagai kadar perisa jeruk manis sesuai dengan standar SNI dilihat dari kriteria kadar protein total.

Susu nabati dibuat dari biji kacang tanah yang ditambahkan sari buah jeruk manis dengan kadar yang berbeda yaitu 20 ml, 30 ml, dan 40 ml dengan 3 kali ulangan. Susu nabati yang dihasilkan kemudian diuji organoleptik oleh 20 panelis dan dianalisis secara statistik menggunakan uji Kruskal Wallis, total kadar protein diuji dengan metode Kjeldahl.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa susu kacang tanah dengan penambahan perisa jeruk manis 20 ml, 30 ml, dan 40 ml berpengaruh terhadap ketajaman rasa sari buah jeruk manis dan tidak mempengaruhi warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan pada susu nabati. Kadar sari buah jeruk manis pada susu nabati yang disukai oleh konsumen terdapat pada perlakuan B 30 ml. Kadar protein yang terkandung di dalam susu kacang tanah pada berbagai perisa jeruk manis sesuai dengan SNI.

Kata kunci : Susu kacang tanah, jeruk manis, uji organoleptik, protein, Standar SNI.

ABSTRACT
ORGANOLEPTIC TEST AND PROTEIN LEVELS ON VEGETABLE MILK
USING PEANUT (*Arachis hypogaea*) WITH ADDITION OF SWEET
ORANGE (*Citrus sinensis*)

Silviana Erna
Sanata Dharma University
2019

Peanuts are seeds that can be consumed as processed nutritious drinks such as vegetable milk, because peanut seeds contain high enough protein, vitamin B, minerals and fiber. The flavor used is made from sweet orange, because sweet orange itself has various benefits and contains vitamin C which is useful for health. The purpose of this study was to 1) find out the effect of sweet orange flavoring on color, aroma, taste, texture, flavor sharpness and preference for peanut vegetable milk, 2) to find out the levels of sweet orange flavor that can produce vegetable milk that consumers like and 3) knowing the levels of proteins contained in peanut milk at various levels of sweet orange flavor according to SNI standards seen from the criteria for total protein content.

Vegetable milk made from peanut seeds which added sweet orange juice with different levels of 20 ml, 30 ml, and 40 ml with 3 replications. Vegetable milk produced was then tested by organoleptics by 20 panelists and analyzed statistically using the Kruskal Wallis test, the total protein content was tested by Kjeldahl method.

The results of this study indicate that peanut milk with the addition of 20 ml, 30 ml and 40 ml sweet orange juice had an effect on the sharpness of the taste of sweet orange juice and did not affect the color, aroma, taste, texture, and preference for vegetable milk. The content of sweet orange juice in vegetable milk that is favored by consumers is found in treatment B 30 ml. Protein levels contained in peanut milk in various sweet orange flavors according to SNI.

Keywords: *Peanut milk, sweet orange, organoleptic test, protein, SNI standard.*