

**PEMANFAATAN BIJI BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) SEBAGAI BAHAN
BAKU PEMBUATAN SUSU NABATI
DENGAN PENAMBAHAN PERISA JAHE (*Zingiber officinale* Rosc.)**

Elisabeth Dennis A.P

121434018

Universitas Sanata Dharma

Biji nangka merupakan biji yang dapat dikonsumsi menjadi olahan minuman bergizi seperti susu nabati, karena kaya akan kalsium dan rendah lemak. Penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan limbah biji nangka menjadi olahan susu yang bermanfaat, mengetahui kandungan lemak, gula, dan kalsium, uji organoleptik dan daya terima masyarakat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan cara memberikan angket untuk 15 panelis yang terdiri dari 5 orang berusia anak-anak (6-12 tahun), remaja (14-20 tahun) dan dewasa (22 tahun ke atas) yang dilakukan untuk melakukan uji organoleptik dengan menggunakan uji hedonik. Metode untuk penentuan adalah dengan cara mencoba secara langsung susu biji nangka dengan memberikan penilaian sangat suka, suka, kurang suka, dan tidak suka dengan menggunakan skala numerik. Analisis data menggunakan deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa susu biji nangka dapat diterima di kalangan anak-anak, remaja dan dewasa. Tekstur, rasa, dan aroma yang dihasilkan disukai. Susu biji nangka dengan penambahan perisa jahe dapat diterima masyarakat karena kandungan kalsiumnya tinggi, kandungan glukosa rendah, begitu pula dengan kandungan lemaknya. Hal ini dibuktikan melalui metode uji AAS untuk menguji kandungan kalsium, soklet untuk menguji kandungan lemak, dan spektrofotometri untuk menguji kandungan glukosa. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kandungan kalsium 0,004325% b/b, kandungan lemak sebesar 0,39% b/b dan kandungan glukosa 5,735% b/b.

Kata kunci: Susu, Biji Nangka, Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.)

ABSTRACT

***The Use of Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus*)
as a Basic Material of Making Vegetal Milk with Ginger Flavour
(*Zingiber officinale* Rosc.)***

Elisabeth Dennis A.P

121434018

Sanata Dharma University

Jackfruit seeds are seeds that can be consumed to be processed vegetable nutritious drinks such as milk, because it is rich in calcium and low in fat. This study was conducted to utilize the waste jackfruit seeds into dairy helpful, knowing the content of fat, sugar, and calcium, organoleptic test and acceptance of society. The method used in this research is descriptive research by providing a questionnaire to 15 panelists consisting of 5 people aged children (6-12 years), adolescents (14-20 years old) and adult (22 years and above) made to organoleptic test by using hedonic test. Methods for determination is to try to direct milk jackfruit seeds by rating really like, like, do not like and do not like using a numerical scale. Analysis of data using qualitative descriptive and quantitative

Based on the results of this study indicate that milk jackfruit seeds can be accepted among children, adolescents and adults. Texture, flavor, and aroma of the resulting preferred. Milk Flavor jackfruit seeds with the addition of ginger can be accepted by society because of the high calcium content, low sugar content, as well as the fat content. This is proved by AAS test method to test the calcium content, soxhlet to test the fat content, and spectrophotometry to test the glucose content. From the results of this study indicate that the calcium content of 0.004325% w/w, the fat content of 0.39% w/w and glucose content of 5.735% w/w.

Keywords: Milk, Jackfruit seeds, ginger (*Zingiber officinale* Rosc.)