

ABSTRAK

Susu sapi -cairan bergizi yang dihasilkan dari kelenjar susu dari sapi- mempunyai konsumsi tertinggi dibanding produk susu lainnya. Kacang hijau dapat berperan sebagai bahan substitusi susu sapi karena selain mudah didapatkan, proses produksi bubuk kacang hijau mudah untuk dilakukan. Sehingga diperlukan pengamatan mengenai pengaruh penambahan kacang hijau terhadap sensori pada susu. Penelitian dilakukan dengan menambahkan bubuk kacang hijau dengan 3 konsentrasi perlakuan ke dalam susu bubuk. Perlakuan pertama dengan susu bubuk sebesar 75% dan 25% bubuk kacang hijau, perlakuan kedua dengan susu bubuk sebesar 50% dan 50% bubuk kacang hijau, perlakuan ketiga dengan susu bubuk sebesar 25% dan 75% bubuk kacang hijau. Kemudian dilaksanakan uji hedonik kepada panelis yang akan menuliskan penilaian mereka di lembar penilaian. Uji yang diberikan kepada panelis berupa atribut kenampakan produk dalam keadaan bubuk, dan atribut rasa, aroma, tekstur produk dalam keadaan cair. Pada atribut kenampakan, rasa, dan aroma, tidak terdapat beda nyata. Sedangkan pada atribut tekstur terdapat beda nyata. Dari lembar penilaian yang telah diisi panelis, setelah dilakukan analisa, dapat disimpulkan bahwa penambahan kacang hijau berdampak signifikan terhadap atribut tekstur. Penambahan ini dapat diterima oleh konsumen hingga konsentrasi sebesar 50% dengan indikator agak suka, selebihnya akan menurunkan penerimaan konsumen terhadap atribut tekstur.

Kata kunci: susu sapi, kacang hijau, substitusi

ABSTRACT

Cow milk -nutritious liquid that produced by cow's mammae glands- have high consumption level compare to other milk product. Green bean may take the role of cow milk as it easy to obtain and the production process of making green bean powder is easy. Therefore, observation about the effect of green bean addition to cow milk in the sensory attributes is needed. Study was carried out by handling 3 concentration comparison of cow milk powder to green bean powder. First, 75% milk powder to 25% green bean powder; second, 50% milk powder to 50% green bean powder; third, 25% milk powder to 75% green bean powder. Then the panelists were given the hedonic test of the 3 treatment which then wrote their valuation into the score sheet. The test that given to panelists was in the form of powder (appearance attribute) and liquid (taste, flavor, and texture attribute). Appearance, taste, and flavor attribute were not significantly different, while in texture attribute was significantly different. From the score sheet, after the analysis, can be concluded that the addition of green bean was significantly impactful to texture attribute. The addition was acceptable by the consumer until 50% concentration with rather-like indicator, more than that would lower the consumer acceptance of the texture attribute.

Key words: cow milk, green bean, substitute