

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari pembuatan yoghurt dengan menggunakan bahan baku kacang koro dengan berbagai campuran konsentrasi susu skim dan variasi suhu fermentasi sehingga didapatkan hasil yoghurt kacang koro yang dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Maksud dari penelitian ini adalah untuk melakukan pengembangan produk baru atau diversifikasi pangan dari komoditi kacang koro yaitu proses pembuatan yoghurt dari kacang koro. Metode Penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 4×4 dengan ulangan sebanyak dua kali. Perlakuan terdiri dari dua faktor, faktor pertama yaitu konsentrasi susu skim yang terdiri dari empat taraf yaitu : $a_1 = 0\%$, dan $a_2 = 2,5\%$, $a_3 = 5\%$ dan $a_4 = 7,5\%$, dan faktor yang kedua yaitu suhu fermentasi yang terdiri dari empat taraf yaitu $b_1 = 25^\circ\text{C}$, $b_2 = 30^\circ\text{C}$, $b_3 = 35^\circ\text{C}$ dan $b_4 = 40^\circ\text{C}$. Analisis yang digunakan meliputi analisis protein, analisis kadar sianida, pH, TPC, Viskositas dan Organoleptik. Hasil penelitian didapatkan bahwa Konsentrasi Susu Skim, Suhu Fermentasi dan Interaksi antara Susu Skim dan Suhu Fermentasi tidak berpengaruh terhadap karakteristik yoghurt kacang koro yang dihasilkan

Kata Kunci : Kacang Koro Pedang, Susu Skim, Fermentasi

ABSTRACT

*The purpose of this study is to investigate and study the manufacture of yoghurt by using raw materials Jack beans (*Canavalia ensiformis* L) with various concentrations of a mixture of skim milk and fermentation temperature variation so that the results obtained yoghurt Jack beans (*Canavalia ensiformis* L) can be accepted and liked by consumers. The purpose of this study was to undertake new product development or diversification of the commodity Jack beans (*Canavalia ensiformis* L) is the process of making yogurt from Jack beans (*Canavalia ensiformis* L). The research method used was a randomized block design (RAK) with factorial pattern 4×4 with a repeat twice. The treatment consists of two factors, the first factor is the concentration of skim milk which consists of four levels, namely: $a_1 = 0\%$, and $a_2 = 2.5\%$, $a_3 = a_4 = 5\%$ and 7.5% , and the second factor is the temperature fermentation which consists of four levels ie $b_1 = 25^\circ\text{C}$, $b_2 = 30^\circ\text{C}$, $b_3 = 35^\circ\text{C}$ and $b_4 = 40^\circ\text{C}$. The analysis includes the analysis of proteins, analysis of cyanide levels, pH, TPC, Viscosity and Appearance. The result showed that the concentration of Skim Milk, Fermentation temperature and interaction between Skim Milk and Fermentation temperature does not affect the characteristics of the Jack beans (*Canavalia ensiformis* L) produced yoghurt*

*Key Words : Jack Beans (*Canavalia ensiformis* L), Skim milk, Fermentation*