

ABSTRACT

The purpose of this research was to find out and learn the effect of the ratio of black mulberry and koro bean extract and stabilizer concentration to characteristics of Kobery fruitghurt.

This of method used Randomized Block Design (RBD) with 3 x 3 factorial pattern and 3 replications, so that obtained 27 unit treatments. This research consisted of two factors that were the comparison of black mulberry and koro bean extract (1:1, 1:2, 1:3) and stabilizer concentration (0,6%, 0,8%, 1%). The response of this research were chemical response that were protein and lactic acid content, and also organoleptic response (taste, aroma, and color).

The result showed that the comparison of black mulberry and koro bean extract and stabilizer concentration significantly affect on protein and lactic acid content. The interaction between the comparison of black mulberry and koro bean extract with stabilizer concentration significantly affect on lactic acid (chemical response) and taste (organoleptic response).

Keywords : Fruitghurt, Jack Bean, Black Mulberry, Stabilizer.

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh perbandingan sari buah black mulberry dengan sari kacang koro dan konsentrasi penstabil terhadap karakteristik fruitghurt Kobery.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial 3x3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dan ulangan yang dilakukan sebanyak 3 kali, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Faktor yang digunakan dalam penelitian ini adalah perbandingan sari kacang koro dengan sari black mulberry (1:1, 1:2, 1:3) dan konsentrasi penstabil (0,6%, 0/8%, 1%). Respon penelitian utama mencakup respon kimia yaitu kadar protein dan asam laktat dan respon organoleptik (rasa, aroma, warna).

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh perbandingan sari kacang koro dengan sari blackmulberry dan konsentrasi penstabil berpengaruh terhadap kadar protein dan asam laktat. Interaksi antara perbandingan sari kacang koro dengan sari blackmulberry dan konsentrasi penstabil berpengaruh terhadap asam laktat (respon kimia), rasa (respon organoleptik).

Kata Kunci : Fruitghurt, Kacang Koro, Black Mulberry, Penstabil.