

RINGKESAN

Siti Rohmah Nur Syayyidah, 2026, Mangpaat Pewarna Alami kana Karakteristik Fisik Yoghurt jeung És Krim Dumasar kana Susu Kacang Beureum (*Phaseolus vulgaris* L.). Dibimbing ku Prof. Dr. Hj. Mia Nurkanti, M.Kes., sareng Dr. Fitri Aryanti, S.T., M.Pd.

*Susu kacang beureum (*Phaseolus vulgaris* L.) mangrupa salah sahiji bahan pangan nabati anu miboga poténsi pikeun diolah jadi yoghurt jeung és krim. Pamakéan pewarna alami dina produk pangan beuki mekar minangka alternatif pikeun ngaganti pewarna sintétis anu dianggap leuwih aman pikeun kaséhatan. Ieu panalungtikan miboga tujuan pikeun mikanyaho karakteristik fisik yoghurt jeung és krim dumasar kana susu kacang beureum dina perlakuan kontrol (tanpa pewarna), panambahan ekstrak kol ungu, jeung panambahan ekstrak wortel. Méthode anu digunakeun nyaéta méthode ékspérimén kalawan tilu perlakuan jeung salapan ulangan. Parameter anu diamati ngawengku nilai pH jeung viskositas yoghurt, ogé nilai overrun jeung waktu leleh és krim. Data dianalisis ngagunakeun analisis déskriptif, uji One-Way Analysis of Variance (ANOVA), sarta uji lanjut Duncan Multiple Range Test (DMRT). Hasil panalungtikan némbongkeun yén perlakuan méré pangaruh anu nyata ($p < 0,05$) kana sakabéh parameter anu diamati. Nilai pH yoghurt aya dina kisaran 5,44–5,49, viskositas yoghurt aya dina kisaran 2560,11–4856,33 cP, nilai overrun és krim aya dina kisaran 14,94–44,82%, sarta waktu leleh aya dina kisaran 1933,00–2317,89 detik. Perlakuan ekstrak kol ungu ngahasilkeun nilai overrun pangluhurna nyaéta 44,82%, sedengkeun perlakuan ekstrak wortel ngahasilkeun waktu leleh panglilana nyaéta 2317,89 detik. Dumasar kana hasil panalungtikan, bisa dicindekkeun yén pamakéan pewarna alami tina ekstrak kol ungu jeung ekstrak wortel mangaruhan karakteristik fisik yoghurt jeung és krim dumasar kana susu kacang beureum sarta miboga poténsi pikeun dijadikeun alternatif pewarna alami dina produk pangan.*

Kecap Galeuh: És Krim, Kol Ungu, Pewarna Alami, Susu Kacang Beureum, Wortel, Yoghurt.