

RINGKESAN

Néng Arum Kusmawati, 2026, Analisis Protéin Sareung Organoléptik És Krim Tina Susu Kacang Beureum (*Phaseolus vulgaris* L.). Panaséhat Prof Dr Hj. Mia Nurkanti, M. Kes., sareung Dr. Fitri Aryanti, S.T., M.Pd.

Kacang beureum (*Phaseolus vulgaris* L.) mangrupa salah sahiji bahan pangan sumber protéin nabati anu miboga poténsi pikeun dimekarkeun jadi produk pangan anu mibanda ajén gizi luhur. Salah sahiji cara ngamangpaatkeunana nyaéta ku dijadikeun bahan dasar dina nyieun és krim. Ieu panalungtikan miboga tujuan pikeun nangtukeun kadar protéin, mikanyaho karakteristik organoléptik dumasar kana warna, aroma, rasa, jeung tékstur, sarta mikanyaho tingkat katarimaan panelis kana és krim berbahan susu kacang beureum. Ieu panalungtikan ngagunakeun pamarekan kuantitatif kalawan métode ékspérimén sarta desain Rancangan Acak Lengkep (RAL) nonfaktorial. Perlakuan anu digunakeun ngawengku P0 (0% susu kacang beureum), P1 (50%), P2 (75%), jeung P3 (100%) kalayan genep kali pangulangan. Uji kadar protéin dilaksanakeun ngagunakeun métode Kjeldahl, sedengkeun uji organoléptik dilaksanakeun ku 35 panelis henteu terlatih ngagunakeun skala hédonik 1–5 anu ngawengku warna, aroma, rasa, tékstur, jeung panilaian sacara gembleng. Hasil panalungtikan némbongkeun yén beuki luhur konséntrasi susu kacang beureum anu digunakeun, beuki luhur ogé kadar protéin és krim anu dihasilkeun. Kadar protéin pangluhurna kapanggih dina perlakuan P3 (100%) nyaéta 4,01%, sedengkeun anu panghandapna aya dina perlakuan P0 (0%) nyaéta 2,12%. Hasil uji organoléptik némbongkeun yén perlakuan P3 meunang peunteun rata-rata pangluhurna dina parameter warna (3,57), aroma (3,34), rasa (4,37), tékstur (3,69), sarta panilaian sacara gembleng (4,17). Ku kituna, és krim berbahan susu kacang beureum miboga poténsi pikeun dijadikeun alternatif pangan sumber protéin nabati anu miboga tingkat katarimaan anu hadé ku panelis, hususna dina perlakuan 100% susu kacang beureum.

Kecap Konci: És Krim, Kacang Beureum, Susu Kacang Beureum, És Krim Susu Kacang Beureum, Kadar Protéin, Organoléptik