

PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOSA ATAU LAKTOSA PADA KUALITAS YOGHURT DARI SUSU BIJI MELON

Wenny Wulansari

Pembimbing : (1) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S
(2) Drs. Mangihot Tua Gooeltom, M.Sc

ABSTRAK

Pemanfaatan biji melon dalam bidang pangan sangat terbatas dan belum dikenal secara luas. Padahal biji melon dapat diolah menjadi produk mirip susu, seperti minuman susu kedelai. Tetapi penggunaan susu biji melon secara luas belum berhasil, kemungkinan karena rasa yang tidak diinginkan, bau dan daya tahannya tidak lama, sehingga penulis ingin menambah minat masyarakat minum susu biji melon dengan difermentasi menjadi yoghurt. Penambahan gula mempengaruhi citarasa dan ikut menentukan kualitas yoghurt. Pada penelitian ini biji melon akan diolah menjadi yoghurt yang disebut sebagai meloghurt. Selain itu akan dilihat pengaruh penambahan gula terhadap pH, total asam tertitrasi, jumlah protein, mikroba, lemak dan penilaian organoleptik pada meloghurt. Gula yang ditambahkan adalah glukosa atau laktosa dengan variasi 5%, 10% dan 15%. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan desain rancangan acak lengkap 3 kali replikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan glukosa atau laktosa mempengaruhi pH, total asam tertitrasi, jumlah protein dan mikroba pada meloghurt. Jumlah lemak pada meloghurt hanya dipengaruhi penambahan laktosa saja sedangkan glukosa tidak. Dari penilaian organoleptik, meloghurt dengan penambahan glukosa atau laktosa 15% lebih disukai dibandingkan variasi lain yaitu 5% dan 10%, walaupun beberapa uji seperti warna dan rasa memiliki ranking yang lebih tinggi. Berdasarkan hasil penelitian, meloghurt dengan penambahan laktosa 10% memberikan hasil uji yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia dan memiliki citarasa yang baik.

Kata kunci: biji melon, meloghurt, fermentasi

EFFECTS OF GLUCOSE OR LACTOSE ADDITION IN QUALITY YOGHURT FROM MELON SEED MILK

Wenny Wulansari

Supervisor : (1) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S
(2) Drs. Mangihot Tua Gooeltom, M.Sc

ABSTRACT

Utilization of melon seeds as food source was very limited and still not widely known. Though melon seeds could be processed into products like soymilk, the utilization of melon seeds had not been widely succesful, probably due to the unwanted taste, odor and durability was not long. Therefore, the aims of this study was to increase public interest in consuming melon seeds milk by producing fermented yoghurt from it. Addition of sugar affected to its taste and also determined the quality of yoghurt. The purpose of this study was to determine whether there was the effect of sugar on the pH, total acid titrated, total protein, microbe, fats and organoleptic assessment of meloghurt. The added sugar was glucose or lactose with three variations, 5%, 10% and 15%. This study was an experimental research using completely randomized design with 3 replications. The results showed that the addition of glucose or lactose affected the pH, total acid titrated, total protein and microbe in meloghurt. The amount of fat in meloghurt was only affected only by the addition of lactose, while glucose did not. Organoleptic assessment showed that meloghurt with the addition of 15% sugar was preferred over other sugar variations of 5% and 10%, although some, such as color and taste tests have higher ranked. Based on the experimental results, 10% lactose addition in the production of meloghurt gave product which exceeded the requirements of SNI and better taste.

Key Word: *melon seeds, meloghurt, fermentation*