

FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT MENINGKATKAN KANDUNGAN FENOLIK DAN SERAT YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.), MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK OBESITAS

Title	FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT MENINGKATKAN KANDUNGAN FENOLIK DAN SERAT YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.), MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK OBESITAS
Author Order	1 of 3
Accreditation	4
Abstract	Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh kadar BAL dan lama fermentasi terhadap kadar total fenol dan serat dalam yogurt susu kecambah kacang merah (Yosukamera). Kacang merah dikecambahkan 30 jam, diblender menjadi susu, kemudian difermentasi menjadi yogurt menggunakan BAL 1 dan 2%, serta lama fermentasi 12 dan 24 jam. Kadar serat meningkat oleh kadar BAL dan lama fermentasi ($P < 0,05$), sedangkan kadar total fenol hanya dipengaruhi lama fermentasi ($P < 0,05$). Yosukamera terbaik adalah yogurt yang dibuat dari susu kecambah kacang merah dengan kadar BAL 2% dan lama fermentasi 24 jam, mengandung antioksidan fenolik sebesar 993,08 ppm dan serat 6,29%. Yosukamera kaya antioksidan fenolik dan serat, dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional bagi penderita obesitas. Sebagai selingan, yosukamera dapat dikonsumsi sebanyak 122-153 ml per harinya, dengan kandungan total fenol sebesar 121,22-152 mg dan serat 7,76-9,62 g.
Publisher Name	Program Studi Ilmu Gizi, Jurusan Kesmas Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman
Publish Date	2019-06-17
Publish Year	2019
Doi	DOI: 10.20884/1.jgps.2019.3.1.1526
Citation	
Source	Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman
Source Issue	Vol 3 No 1 (2019): JURNAL GIZI DAN PANGAN SOEDIRMAN
Source Page	64-75
Url	http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps/article/view/1526/1045
Author	Dr Ir HERY WINARSI, M.S