

SUSU KECAMBAH KEDELAI BASAH KAYA PROTEIN LEBIH DISUKAI SEBAGAI MINUMAN ALTERNATIF UNTUK OBESITAS

Title	SUSU KECAMBAH KEDELAI BASAH KAYA PROTEIN LEBIH DISUKAI SEBAGAI MINUMAN ALTERNATIF UNTUK OBESITAS
Author Order	1 of 3
Accreditation	4
Abstract	<p>Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan tingkat kesukaan dan kandungan protein susu kecambah kedelai (sumbae) yang dibuat dengan cara basah dan cara kering. Melalui cara basah, sumbae dibuat dari kecambah kedelai yang telah dibersihkan dari kotoran dan coteledonnya, ditambahkan susu, sukrosa, dan sedikit garam, serta air, diblender hingga halus, kemudian disaring, dididihkan, dan dibiarkan dingin. Sumbae yang dibuat dengan cara kering, diawali dengan membuat tepung kecambah kedelai, kemudian disusun atas tepung kecambah kedelai, sukrosa, susu skim, dan garam. Sumbae kering perlu diseduh dengan air panas, diaduk-aduk hingga homogen. Sebanyak 52 panelis terdiri dari mahasiswa, karyawan, dan ibu-ibu PKK Desa Purwosari dan Pamijen, melakukan uji organoleptic meliputi warna, rasa, aroma, dan kekentalan, dengan metode scoring berskala 1-5; 1 sangat tidak suka, 2, tidak suka, 3, agak tidak suka, 4, suka, 5, sangat suka. Kadar protein ditentukan dengan mikroKjeldhal. Hasilnya, sumbae cara basah lebih disukai, dengan kandungan protein sebesar 13,771%. Satu takaran saji sumbae basah (250 ml) dapat memenuhi asupan protein sebesar 34,43 g setara dengan 60,40-61,48% kebutuhan akan protein untuk beberapa kelompok umur. Dengan demikian sumbae basah berpotensi sebagai penurun berat badan pada obesitas.</p>
Publisher Name	Program Studi Ilmu Gizi, Jurusan Kesmas Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman
Publish Date	2018-05-30
Publish Year	2018
Doi	DOI: 10.20884/1.jgpps.2018.2.1.896
Citation	
Source	Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman
Source Issue	Vol 2 No 1 (2018): Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman
Source Page	32-42
Url	http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgpps/article/view/896/856
Author	Dr Ir HERY WINARSI, M.S