

ABSTRAK

ZAIDATUL AKMAL. Uji Tingkat Kesukaan Pudding Susu Kedelai Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita sp*). Dibimbing oleh ROZIANA

Pudding merupakan salah satu snack yang biasanya disajikan sebagai *dessert*. Pudding yang dijual di pasaran umumnya tidak memiliki zat gizi yang tinggi. Labu kuning mengandung vitamin serta mineral seperti vitamin C, vitamin B1, kalium, besi, natrium, dan beta-karoten. Salah satu cara pengolahan labu kuning yaitu menjadikannya tepung. Susu kedelai merupakan produk olahan dari kacang kedelai yang mengandung nilai gizi tinggi. Protein yang terkandung dalam susu kedelai, memiliki asam amino yang hampir identik dengan susu sapi. Pengujian organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk. Pengujian organoleptik dilakukan oleh 35 panelis semi terlatih di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau menggunakan formulir uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan pada aspek warna tidak terdapat perbedaannya, pada aspek aroma panelis menyukai perlakuan P01 (susu sapi tanpa penambahan tepung labu kuning), pada aspek rasa panelis menyukai perlakuan P01, P02, dan P3 (penambahan tepung labu 40 g), dan pada aspek tekstur panelis menyukai perlakuan P01 (susu sapi tanpa tepung labu kuning) dan P02 (susu kedelai tanpa tepung labu kuning).

Kata kunci: Pudding, Tepung labu kuning, Susu kedelai

ABSTRACT

ZAIDATUL AKMAL. Acceptability Test of Soy Milk Pudding with the Addition of Pumpkin Flour (*Cucurbita* sp). Supervised by ROZIANA.

Pudding is a type of snack commonly served as a dessert. Commercial puddings generally contain low nutritional value. Pumpkin is rich in vitamins and minerals such as vitamin C, vitamin B1, potassium, iron, sodium, and beta-carotene. One way to process pumpkin is by converting it into flour. Soy milk, a product made from soybeans, is highly nutritious and contains protein with amino acid composition nearly similar to that of cow's milk. This study aimed to determine the panelists' level of acceptability toward soy milk pudding with the addition of pumpkin flour. The organoleptic test was conducted by 35 semi-trained panelists at the Food Laboratory of Poltekkes Kemenkes Riau using a hedonic scale questionnaire. The results showed that there was no significant difference in color among treatments. In terms of aroma, panelists preferred treatment P01 (cow's milk without pumpkin flour). Regarding taste, panelists preferred P01, P02, and P3 (with 40 g of pumpkin flour). For texture, panelists preferred P01 (cow's milk without pumpkin flour) and P02 (soy milk without pumpkin flour).

Keywords: Pudding, Pumpkin flour, Soy milk