

Formulasi Yoghurt Dairy Free berbahan dasar sari kedelai dan sirup agave sebagai alternatif snack sehat = Dairy Free Yogurt formulation based on soy milk and agave syrup as a healthy snack alternative

Ivena Nathaniela Ballo, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920572561&lokasi=lokal>

Abstrak

Perubahan pola konsumsi global, terutama peningkatan konsumsi makanan tinggi kalori dan gula, berkontribusi terhadap meningkatnya prevalensi penyakit metabolik seperti obesitas dan diabetes. Di sisi lain, intoleransi laktosa dan meningkatnya minat terhadap pola makan nabati mendorong pengembangan produk alternatif yang bebas dari susu hewani. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan yoghurt dairy free berbahan dasar sari kedelai dan sirup agave yang memiliki indeks glikemik rendah. Metode yang digunakan adalah penelitian eksperimental kuantitatif dengan pendekatan uji hedonik terhadap empat formulasi yoghurt serta satu formulasi kontrol berbahan dasar susu sapi. Sebanyak 45 panelis tidak terlatih mengevaluasi aspek warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan produk. Hasil uji ANOVA menunjukkan adanya perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pada seluruh aspek sensori antar formulasi. Formula R3 memperoleh nilai tertinggi dari formulasi sari kedelai dalam aspek rasa dan keseluruhan. Analisis nilai gizi formula R3 menunjukkan kandungan lemak sebesar 2,50%, protein sebesar 5,70%, kadar abu 0,54%, dan keasaman 0,71%, yang menunjukkan bahwa produk ini memenuhi kriteria yoghurt rendah lemak dan tinggi protein. Penelitian ini menunjukkan bahwa yoghurt berbahan dasar sari kedelai dan sirup agave dapat menjadi alternatif camilan sehat yang sesuai bagi konsumen dengan intoleransi laktosa atau preferensi vegan, serta menawarkan potensi pasar untuk pengembangan produk fungsional yang ramah metabolik.

.....Changes in global consumption patterns, especially the increase in consumption of high-calorie and high-sugar foods, contribute to the increasing prevalence of metabolic diseases such as obesity and diabetes. On the other hand, lactose intolerance and the increasing interest in plant-based diets encourage the development of alternative products free from animal milk. This study aims to develop dairy-free yoghurt made from soy extract and agave syrup that have a low glycemic index. The method used is a quantitative experimental study with a hedonic test approach on four yoghurt formulations and one control formulation made from cow's milk. A total of 45 untrained panelists evaluated the color, aroma, texture, taste, and overall product aspects. The results of the ANOVA test showed significant differences ($p < 0.05$) in all sensory aspects between formulations. Formula R3 obtained the highest value from the soy extract formulation in terms of taste and overall. The nutritional value analysis of formula R3 showed a fat content of 2.50%, protein of 5.70%, ash content of 0.54%, and acidity of 0.71%, indicating that this product meets the criteria for low-fat and high-protein yoghurt. This study shows that soy and agave syrup-based yoghurt can be a healthy snack alternative suitable for consumers with lactose intolerance or vegan preferences, and offers market potential for the development of metabolically friendly functional products.