

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH FORMULASI SUKROSA DAN SIRUP GLUKOSA TERHADAP SIFAT KIMIA DAN SENSORI PERMEN SUSU KEDELAI**

**Oleh**

**NI NYOMAN YUNINGSIH**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. Penelitian disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan enam perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan faktor tunggal yaitu formulasi sukrosa dan sirup glukosa dengan perbandingan 100 : 0 (F1), 90 : 10 (F2), 80 : 20 (F3), 70 : 30 (F4), 60 : 40 (F5), dan 50 : 50 (F6). Data dianalisis dengan analisis sidik ragam dan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi sukrosa dan sirup glukosa memberikan pengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu dan kadar gula reduksi) serta sifat sensori (warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) permen susu kedelai. Formulasi terbaik produk permen susu kedelai adalah sukrosa 60% dan sirup glukosa 40% dengan skor warna sebesar 2.70 (coklat kekuningan), skor aroma sebesar 2.34 (agak khas susu kedelai), skor rasa sebesar 3.12 (agak manis), skor tekstur sebesar 3.24 (agak lunak) dan skor penerimaan keseluruhan sebesar 2.73 (suka). Permen susu kedelai dengan formulasi sukrosa 50% dan sirup glukosa 50% tidak berbeda nyata dengan formulasi sukrosa 60% dan sirup glukosa 40% pada penilaian warna dan tekstur, akan tetapi permen susu kedelai formulasi sukrosa 50% dan sirup glukosa 50% berbeda nyata dengan formulasi

sukrosa 60% dan sirup glukosa 40% pada penilaian rasa dan penerimaan keseluruhan.

Permen susu kedelai terbaik memiliki kadar air sebesar 8.21%, kadar abu sebesar 1.38% dan gula reduksi sebesar 8.18%.

Kata Kunci : gula reduksi, permen, sukrosa, susu kedelai