

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2021
Zeina
060116A033

FORMULASI YOGURT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG PISANG TANDUK (*Musa Paradisiaca Fa. Corniculata*)

(70 halaman +8 tabel + 4 gambar + 6 lampiran)

ABSTRAK

Pendahuluan : Yogurt merupakan upaya modifikasi produk minuman yang berupa produk susu yang telah dipasteurisasi kemudian difermentasikan. Yogurt pisang tanduk (*Musa paradisiaca fa. corniculata*) merupakan yogurt sinbiotik yaitu kombinasi antara probiotik dan prebiotic. Upaya pemanfaatan pisang tanduk dibuat sebagai salah satu produk minuman fungsional.

Metode : Penelitian ini merupakan jenis penelitian *Pre Experimental Design*. perlakuan yang dilakukan adalah dengan membuat tiga formulasi dari masing-masing yogurt pisang tanduk yaitu pisang tanduk mengkal dan pisang tanduk matang dan kemudian dilakukan analisis zat gizi yaitu energi, karbohidrat, protein, lemak dan serat.

Hasil : Hasil analisis zat gizi pada produk yogurt pisang tanduk mengkal yang paling memenuhi syarat mutu SNI yogurt pada Formula 2 yaitu Energi (390,75 Kkal), Protein (7,04%), Lemak (5,32%), Karbohidrat (78,88%), serat (24,62). Yogurt pisang tanduk matang yang memenuhi syarat mutu SNI yogurt pada Formula 2 yaitu Energi (371,4 Kkal), Protein (8,37%), Lemak (4,80%), Karbohidrat (73,68%), serat (48,49).

Kesimpulan : Kandungan zat gizi yogurt pisang tanduk mengkal mengandung protein dan serat lebih rendah dibandingkan dengan yogurt pisang tanduk matang dan mengandung energi, lemak dan karbohidrat lebih tinggi daripada yogurt pisang tanduk matang.

Kata Kunci : Yogurt, Tepung Pisang Tanduk

Kepustakaan : 20 (2000-2018)