

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu asupan gizi yang penting untuk tubuh, hal ini karena dalam susu mengandung protein yang sangat diperlukan oleh tubuh. Salah satu sumber protein nabati adalah dari kacang – kacangan yang diolah menjadi susu nabati (Farikhamaharani, 2011).

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) termasuk dalam famili leguminosae alias polong-polongan, satu keluarga dengan kacang hijau, kacang kedelai, dan kacang tolo. Menurut Rukmana (1998) Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang yang sering gunakan dalam pembuatan makanan di dalam mau pun luar negeri. Kacang merah mudah di dapatkan karena sudah ditanam diseluruh provinsi di Indonesia. Daerah sentra penghasil kacang merah adalah jawa barat, jawa tengah, yogyakarta, sulawesi selatan, bengkulu, nusa tengara timur. Kacang merah kering adalah sumber karbohidrat kompleks, serat, vitamin B (terutama asam folat dan kandungan B1), kalsium, fosfor, zat besi, dan protein. Kacang merah merupakan sumber serat yang baik. Setiap 100 gram kacang merah kering menyediakan serat sekitar 24 gram, yang terdiri dari campuran serat larut dan tidak larut air. Serat larut dapat menurunkan konsentrasi kolesterol dan gula darah. Serat larut air di fermentasi dalam usus besar menghasilkan asam lemak rantai pendek, yang dapat menghambat sintesis kolesterol hati. Asam amino pembatas pada protein kacang merah adalah metionin dan sistein dengan kandungan yang relatif rendah (Afriansyah, 2007).

Kedelai merupakan produk komoditi pangan yang memiliki kandungan dengan protein nabati tinggi yang sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan susu, kecap, tahu, tempe, minuman dan makanan ringan lainnya. Seiring bertambahnya kesadaran masyarakat akan budaya hidup sehat, pemanfaatan kacang kedelai ini juga semakin meningkat dari waktu ke waktu yang dimanfaatkan untuk konsumsi rumah tangga, industry kecil dan besar, serta benih. Kedelai sebagai sumber pangan fungsional mengandung komponen penting yang berguna untuk kesehatan, termasuk vitamin (vitamin A, E, K dan beberapa jenis vitamin B) dan mineral (K, Fe, Zn dan P). Lemak kedelai mengandung 15% asam lemak jenuh dan sekitar 60% lemak tidak jenuh yang berisi asam linolenat dan linoleat, keduanya diketahui membantu menyehatkan jantung dan mengurangi risiko terkena kanker (Ayda, 2017).

Kacang kedelai adalah salah satu tanaman jenis polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe. Berdasarkan peninggalan arkeologi, tanaman ini telah dibudidayakan sejak 3500 tahun yang lalu di Asia Timur. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia. Penghasil kedelai utama dunia adalah Amerika Serikat meskipun kedelai praktis baru dibudidayakan masyarakat di luar Asia setelah 1910. Asam amino pembatas pada kacang kedelai yaitu metionin dengan kandungan yang relative rendah

Pada penelitian ini, minuman fungsional susu kacang kedelai dengan susu kacang merah dan penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) sebagai bahan penstabil yang akan mencegah terjadinya pengendapan. Namun

belum diketahui perbandingan susu kedelai dengan kacang merah dan susu kacang merah dan berapa persen CMC yang dapat menjaga stabilitas minuman fungsional susu kedelai dan kacang merah yang tepat serta memberikan penerimaan yang terbaik terhadap konsumen.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan volume susu kacang kedelai dan susu kacang merah terhadap minuman susu?
2. Apakah perbandingan volume susu kedelai dan susu kacang merah berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen akan warna, aroma, dan rasa minuman susu?
3. Bagaimana pengaruh perbandingan volume susu kedelai dan kacang merah terhadap kesukaan konsumen pada minuman susu ?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan volume susu kacang kedelai dan susu kacang merah pada pembuatan susu.
2. Mengetahui perbandingan perbandingan volume susu kedelai dan susu kacang merah terhadap warna, aroma, dan rasa yang dihasilkan pada masing-masing perlakuan.
3. Mengetahui perbandingan volume susu kedelai dengan susu kacang merah pada pembuatan minuman susu yang paling digemari konsumen.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Masyarakat, memberi informasi alternative minuman susu serta memperkenalkan produk susu nabati yang dapat digunakan sebagai peluang usaha bagi masyarakat.
2. Untuk mahasiswa, memberikan informasi produk minuman baru yang dapat dikembangkan lebih lanjut dalam dunia pendidikan.