

# **PENGEMBANGAN PRODUK *PUDDING* KOPI STROBERI DENGAN SUBSTITUSI SUSU SAPI MENJADI SARI KEDELAI**

**Elsa Septiana Harlie<sup>1</sup>, Andian Ari Anggraeni<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Email: <sup>1</sup>elsa.septiana2015@student.uny.ac.id, <sup>2</sup>andian\_ari@uny.ac.id

## **ABSTRAK**

Kedelai mengandung protein 35-40 %, paling tinggi dari semua jenis kacang-kacangan. Meski demikian, kedelai mempunyai bau langu, rasa pahit atau seperti kapur, sehingga kadang kurang disukai. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan resep produk *pudding* kopi stroberi dengan substitusi susu sapi menjadi sari kedelai. Penelitian ini merupakan jenis penelitian pengembangan, dengan pendekatan 4D (*Define, Design, Develop* dan *Disseminate*). Produk dianalisis secara sensoris oleh 40 orang panelis semi terlatih. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa produk *pudding* kopi stroberi disukai oleh panelis semi terlatih. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pudding* kopi stroberi berbeda nyata dari *pudding* kontrol ( $p < 0,05$ ) pada aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Produk ini juga diuji secara sensoris oleh 76 panelis tidak terlatih dan produk ini sangat disukai oleh konsumen. Produk ini dapat diproduksi secara komersial untuk meningkatkan penggunaan kedelai.

**Kata kunci** : *pudding* kopi stroberi, sari kedelai, susu sapi