

PEMANFAATAN MINUMAN KUNYIT ASAM DAN SUSU KEDELAI BUBUK PADA PEMBUATAN *PUDDING BAVAROIS*

Utilization of Kunyit Asam Drink and Soybean Milk Powder In The Making of Pudding Bavarois

U. Yuyun Triastuti¹⁾, Ira Handayani²⁾

^{1,2)}*Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang*

²⁾*yuyuntriastuti94@gmail.com*

ABSTRAK

Minuman kunyit asam merupakan minuman kesehatan tradisional yang banyak manfaatnya. Minuman kunyit asem memiliki rasa manis asam segar dengan warna kuning kecoklatan serta aroma khas kunyit, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama pemberi warna dan aroma pada pembuatan *pudding bavarois*. Bahan pada pembuatan *pudding bavarois* kunyit asam yaitu agar, gula, putih telur, garam dan susu kedelai bubuk yang bebas lemak jenuh, sehingga aman dikonsumsi untuk yang alergi susu sapi. Tujuan utama penelitian ini yaitu mengembangkan *pudding bavarois* berbahan minuman kunyit asem dan susu kedelai. Metode penelitian dengan eksperimen *pudding bavarois* kunyit asam dengan penambahan susu bubuk kedelai sebesar 0 % (P00), 25 % (P11), 50 % (P22), dan 75 % (P33), masing-masing dengan 3 kali pengulangan. *Pudding bavarois* formula terpilih berdasarkan uji hedoni, yaitu dengan persentase susu kedelai bubuk sebanyak 50 % dari bahan kering atau 50 g yaitu pada kode P22, dan hasil uji kimiawi *pudding bavarois* terpilih mengandung 26 % vitamin C, 0.30 % lemak, dan 4.27% protein.

Kata kunci: kunyit asem, susu kedelai bubuk, *pudding bavaroise*

ABSTRACT

Kunyit asam drink is a traditional health drink with many benefits. The kunyit asam drink has a sweet and sour taste with a brownish yellow color and a distinctive aroma of curcuma, so that it can be used as the main ingredient for color and aroma in the making of bavarois pudding. The ingredients in the making of kunyit asam bavarois pudding are agar-agar, sugar, egg white, salt and powdered soy milk which is free of saturated fat, so it is safe for consumption for those who are allergic to cow's milk. The main objective of this research is to develop a bavarois pudding made from kunyit asam and soy milk. The research method used was an experiment with kunyit asam bavarois pudding with the addition of soy milk powder of 0% (P00), 25% (P11), 50% (P22), and 75% (P33), each with 3 repetitions. The selected bavarois pudding formula was based on ui hedoni, namely with a percentage of powdered soy milk as much as 50% of dry matter or 50 g, namely in code P22, and the chemical test results of selected bavarois pudding containing 26% vitamin C, 0.30% fat, and 4.27% protein.

Keywords : kunyit asam, soy milk powder, bavarois pudding

PENDAHULUAN

Kesadaran masyarakat terhadap kesehatan semakin meningkat seiring dengan meningkatnya pengetahuan terhadap berbagai jenis penyakit yang timbul karena pola hidup yang kurang tepat, terutama dalam hal mengkonsumsi makanan. Diantaranya pangan yang mengandung zat

kimia yang dapat menyebabkan reaksi oksidasi didalam tubuh, yang memicu penyakit degeneratif seperti kanker, jantung koroner, maupun tumorganas. Apalagi dimas pandemic covid 19 ini, perlu adanya upaya untuk pencegahan dengan meningkatkan imunitas tubuh agar tubuh tetap sehat. Tindakan pencegahan meliputi menjaga

kebersihan, olahraga teratur, mengonsumsi makanan yang bergizi seimbang dan aman serta mengonsumsi zat antioksidan, yang dapat menangkalkan reaksi oksidasi di dalam tubuh. Zat antioksidan dapat berupa Vitamin E, Vitamin C maupun senyawa lainnya, seperti fenol, yang bersumber dari sayur dan buah-buahan, kacang-kacangan serta minuman yang berasal dari rempah dan empon-empon seperti beras kencur, kunyit asam, wedang jahe, wedang uwuh, susu kedelai dan lain sebagainya.

Minuman kunyit asam merupakan salah satu minuman tradisional dengan bahan baku kunyit (*Curcuma domestica Val L.*) dan buah asam (*Tamarindus indica L.*) (Satriawan I, Mulyani S.;, 2006 [Cited 20 Juni 2020];13(1)). Ekstrak kunyit asam telah terbukti mengandung komponen bioaktif berupa antioksidan golongan flavonoid (Mulyani S, Harsojuwono BA, Puspawati GAKD.;, 2014). Minuman ini berpotensi sebagai minuman kesehatan karena kandungan bahan aktif berupa antioksidan, maka dapat dikelompokkan pada pangan fungsional.

Susu kedelai merupakan susu dengan harga murah, memiliki nilai gizi tinggi serta cocok untuk golongan umur tua dan muda (Rhina UF, 2016. 4(2)). Produk berupa susu kedelai dipilih sebagai usaha untuk berwirausaha karena memiliki prospek yang baik. Selain itu, produk susu kedelai yang nantinya dibuat sendiri bisa membantu peningkatan gizi yang ada mengingat harga normal susu sapi jauh lebih mahal dari susu kedelai.

Kandungan gizi pada susu kedelai menurut Deputy Menteri Negara Riset dan Teknologi Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu pengetahuan dan teknologi (2000), air 88.60 %, protein 4.40 %, lemak 2.50 %, karbohidrat 3.80%, kalori 52.99 %, Vitamin B1 0.04 %, Vitamin B2 0.02 %, serta Vitamin A 0.02 %. Susu kedelai juga merupakan produk lokal yang fungsional, namun dalam pemanfaatannya masih kurang maksimal, hanya dikonsumsi langsung.

Konsep pangan fungsional dan nutrasetikal merupakan substansi bioaktif dari bahan alami yang difortifikasi ke dalam produk pangan sehingga berpotensi untuk memberikan nilai kesehatan yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan produk pangan bernutrisi pada umumnya (Siahaan dan Pangestuti, 2017). Dapat didefinisikan juga sebagai pangan atau komponen makanan yang berfungsi untuk meningkatkan kondisi ketahanan tubuh dan mengurangi resiko terjangkitnya berbagai macam penyakit (Siro I, 2008).

Keragaman pangan juga mengandung keragaman nutrisi, termasuk kunyit asam dan susu kedelai yang merupakan pangan fungsional yang berpotensi untuk meningkatkan imunitas tubuh, namun dalam pengkonsumsiannya masih terbatas, yang disebabkan kurangnya minat konsumsi. Untuk itu perlu upaya diversifikasi pengolahan produk tersebut. Seperti pada penelitian terdahulu dengan mengolah kunyit asam menjadi jelly drink dan permen jelly (Nur, Muhammad, 2010). Inovasi pengolahan susu kedelai juga telah dilakukan dengan menginovasi rasa (Rohmani. S, 2018). Sedangkan olahan lain susu kedelai dapat dimanfaatkan sebagai pengganti susu sapi dalam pembuatan *pudding* yaitu pada buku *Pudding Susu Kedelai Tinggi Protein & Rendah Kolesterol* (Muaris, 2006).

Berdasarkan uraian tersebut, maka untuk meningkatkan konsumsi minuman kunyit asam dan susu kedelai bubuk yang dipadukan menjadi *pudding bavarois*. Pembuatan *pudding bavarois* kunyit asam, akan meningkatkan manfaat bagi kesehatan kunyit asem dan susu kedelai menjadi produk yang bergizi tinggi dan bernilai jual. Disini lain akan mempunyai daya Tarik bagi konsumen dari berbagai usia, baik anak-anak maupun dewasa serta lansia.

Pudding dapat disajikan dalam berbagai kesempatan dengan berbagai variasi rasa, bentuk dan tekstur. (Faridah dkk, 2008 : 522).

Pudding merupakan salah satu bentuk *dessert* yang disajikan dalam suhu rendah. Banyak jenis *pudding* yang bisa dinikmati, salah satunya yaitu *pudding* busa atau yang dikenal dengan istilah *bavarois*, yang memiliki tekstur *foamy*, lembut seperti busa. *Pudding* yang ditambah dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan *pudding* dengan tekstur yang lembut seperti busa yang dalam istilah asingnya disebut *Bavarois* (Dwi, 2014).

Pudding busa disukai hampir oleh semua orang, baik orang dewasa maupun anak-anak. *Pudding* busa dapat disajikan dalam tampilan mewah sehingga sering disajikan saat acara spesial atau acara khusus (Ismayani, 2013).

Saat ini masih jarang ditemukan *pudding bavarois* yang dikombinasikan dengan bahan-bahan lokal. Sebenarnya bahan lokal juga banyak yang memiliki warna dan rasa yang unik, cocok untuk dikombinasikan dengan minuman kunyit asem dan susu kedelai.

Penggunaan minuman kunyit asem sebagai bahan pembuatan *pudding bavarois* ditujukan agar memberikan warna kuning alami yang bagus, selain itu rasa asam pada minuman kunyit asem juga akan memberikan rasa segar pada *pudding*. Selain bahan perasa dan pewarna yang digunakan dalam pembuatan *pudding bavaroise*, juga terdapat bahan cair.

Bahan cair pada *pudding bavaroise* umumnya susu sapi. Susu sapi mempunyai ciri rasa yang gurih, dan protein yang tinggi, serta lemak. Namun lemak yang terkandung merupakan lemak jenuh, maka akan menyebabkan *pudding bavaroise* mengandung kolesterol jahat. Sebagai alternatif untuk mengurangi lemak jahat, maka susu sapi diganti dengan susu kedelai.

METODOLOGI

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen untuk memperoleh data dengan melakukan percobaan pembuatan *pudding bavaroise* kunyit asem, yang dibuat dari

susu kedelai dan kunyit asem. Eksperimen dilakukan di laboratorium Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, beralamat di Jalan Sultan Agung nomer 77 Semarang. Waktu yang digunakan selama 3 (tiga) bulan, yaitu dari bulan Mei sampai dengan bulan Juli.

Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap, dengan kombinasi 4 perlakuan dan 3 ulangan. Eksperimen pembuatan *pudding bavarois* kunyit asem sebagai bahan cair utama dengan menggunakan susu kedelai bubuk bahan tambahan, dengan perbandingan 0%, 25%, 50%, dan 75%. Masing-masing produk diberi kode P00 untuk *pudding control*, P11 untuk produk *pudding bavarois* dengan penggunaan susu bubuk kedelai 25%, kode P22 untuk *pudding bavarois* dengan penggunaan susu bubuk kedelai 50%, dan kode P33 untuk *pudding bavarois* dengan penggunaan susu bubuk kedelai 75%.

Teknik pengambilan sampel yaitu Simple Random Sampling. Produk *pudding* yang diujikan kepada 35 panelis semi terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang.

Alat dan Bahan

Peralatan sebagai penunjang keberhasilan eksperimen dalam pembuatan *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai harus memadai, sehingga produk yang dihasilkan maksimal. Jenis peralatan yang digunakan pada pembuatan *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai, yaitu kompor, timbangan, baskom, mixer, gelas ukur, timbangan digital, spatula, dan cetakan

Bahan yang digunakan untuk membuat *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai harus berkualitas baik, sehingga produk yang akan dihasilkan juga maksimal dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.

Spesifikasi bahan yang digunakan dalam pembuatan *pudding bavarois* kunyit

asem susu kedelai yaitu minuman kunyit asem 500 ml, agar-agar bubuk 8 gram, gula pasir 90 g, putih telur 50 g, garam 2 g, susu kedelai bubuk untuk kode P00 yaitu 0 g, kode P11 yaitu 25 gram, untuk kode P22 yaitu 22 gram, untuk kode P33 yaitu 33 gram. tepung agar-agar, telur, gula pasir, kunyit asem, susu kedelai bubuk, dan garam.

Merujuk pada Sajian Sedap (2014), maka pembuatan *pudding bavarois* susu kedelai kunyit asem yaitu pengukuran bahan sesuai formula yang ditetapkan. Pengadukan minuman kunyit asem, agar-agar, gula pasir, garam, dan susu kedelai bubuk sampai rata, selanjutnya dilakukan perebusan dengan api sedang hingga mendidih sambil diaduk.

Langkah berikutnya dilakukan penyaringan cairan agar-agar untuk memisahkan kotoran dari sisa bahan. Proses selanjutnya mencampur cairan rebus dengan foam putih telur, lakukan pencetakan, dan pendinginan yang dilakukan pada *refrigerator* selama 30 menit.

Metode Analisis

Metode analisis data yang telah terkumpul, menggunakan analisis kualitatif dan kuantitatif yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat, menggunakan analisis deskriptif penilaian rerata (Rahayu, 2001) sedangkan uji laboratorium untuk analisis secara kimiawi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Sensori

Penilaian sensori yang dilakukan terdiri dari uji deskriptif terhadap atribut warna, rasa, aroma, dan tekstur. Sedangkan uji hedonik terhadap atribut warna, rasa aroma, dan tekstur serta penilaian keseluruhan.

Warna

Pudding bavaroise yang dihasilkan dengan perlakuan kode P22, dengan menambahkan susu kedelai bubuk sebanyak 50 % dari total bahan kering, menghasilkan warna yang paling disukai oleh panelis. Warna *pudding bavaroise* yang ditambahkan

susu kedelai bubuk 50 g menghasilkan warna *pudding* kuning dan menarik.

Perlakuan *pudding bavaroise* kode P11 yang ditambahkan susu bubuk kedelai sebanyak 25 g (25 %) mempunyai warna kuning kecoklatan yang agak tua, sedangkan perlakuan P33 yang ditambahkan susu kedelai bubuk sebanyak 75 g atau 75 % mempunyai warna kuning muda namun, namun kedua *pudding bavarois* dengan perlakuan P11 dan P33 kurang disukai panelis.

Berdasarkan penilaian dari segi warna diketahui rerata tingkat kesukaan panelis terhadap *pudding bavarois* berkisar dari 3.2 sampai dengan 3.8. *Pudding bavaroise* dengan penambahan 50 % susu kedelai bubuk dengan rerata 3.8 paling disukai, dan produk penambahan susu kedelai bubuk 75 % dengan rerata 3.6, lebih disukai dibandingkan produk penambahan susu kedelai bubuk 25 % dengan rerata 3.2.

Rasa

Pudding bavaroise dengan perlakuan kode P22, yaitu yang ditambahkan susu bubuk kedelai sebanyak 50 % atau 50 g dari total bahan kering, mempunyai rasa yang manis asam segar yang pas dan sedikit terasa susu kedelai, sehingga lebih disukai panelis, dibandingkan yang perlakuan P11 dengan 25 % susu kedelai bubuk yang rasanya manis dan agak kuat asamnya serta tidak terasa susu kedelai, serta perlakuan P33 dengan penambahan 75 % susu kedelai bubuk yang mempunyai rasa manis namun sedikit asam dan terasa susu kedelainya, sehingga *Pudding bavaroise* dengan perlakuan kode P11 dan P33 kurang disukai panelis.

Penilaian rerata terhadap *pudding bavaroise* sukedbula diketahui berkisar dari 2.4 sampai dengan 3.6. Perlakuan kode P11 (25 %) nilai reratanya 2.4, perlakuan kode P22 (50 %) reratanya 3.6, sedangkan perlakuan P33 (75 %) nilai reratanya 3.3. Maka nilai tersebut menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap *pudding bavarois* yang paling disukai yaitu perlakuan

kode P22 dengan penambahan susu kedelai bubuk sebanyak 50 %.

Aroma

Penilaian *Pudding bavaroise* dengan perlakuan P22, yaitu yang ditambahkan susu kedelai bubuk sebanyak 50 % atau 25 g dari total bahan kering, mempunyai aroma yang cukup segar khas kunyit asam, sehingga lebih disukai panelis, dibandingkan yang perlakuan P11 dengan 25 % susu kedelai bubuk yang aroma kunyit asamnya kuat, serta perlakuan P33 dengan penambahan 75 % susu kedelai bubuk yang mempunyai aroma susu kedelai yang tajam, sehingga *pudding bavaroise* dengan perlakuan P11 dan P33 kurang disukai panelis.

Penilaian rerata terhadap *pudding bavaroise* diketahui berkisar dari 2.6 sampai dengan 3.4. Perlakuan P11 nilai reratanya 2.6, perlakuan P22 reratanya 3.4, sedangkan perlakuan P33 nilai reratanya 2.8. Maka nilai tersebut menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap *pudding bavarois* yaitu perlakuan P22 dengan penambahan susu kedelai bubuk sebanyak 20 %.

Tekstur

Pudding bavaroise dengan perlakuan P22 yang ditambahkan susu kedelai bubuk sebanyak 50 % atau 50 g dari total bahan kering, mempunyai kepadatan busa yang pas (*foamy*), sehingga lebih disukai panelis, dibandingkan yang perlakuan P11 dengan 25 % maupun perlakuan P33 dengan 75 % penambahan susu kedelai bubuk, secara umum dari ketiga perlakuan mempunyai mempunyai tekstur yang hampir sama untuk kepadatan busanya.

Penilaian rerata terhadap *pudding bavaroise* diketahui berkisar dari 3.7 sampai dengan 3.9. Perlakuan P11 (25 %) nilai reratanya 3.7, perlakuan P22 (50 %) reratanya 3.9, sedangkan perlakuan P33 (75 %) nilai reratanya 3.8. Maka nilai tersebut menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap *pudding bavarois* yaitu perlakuan P22 dengan penambahan susu kedelai bubuk sebanyak 50 %.

Daya Terima Masyarakat

Berikut hasil uji hedonik terhadap *pudding bavarois* eksperimen ketiga. Sebagai hasil akhir, indikator yang digunakan dalam pengamatan hasil terpilih pada perlakuan P22, yaitu dengan penambahan susu kedelai bubuk 50 %.

Kandungan Gizi Pudding Bavarois

Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan uji hedonik (kesukaan) *pudding bavarois* terbaik terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur, maka perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P22 dengan penambahan susu kedelai bubuk 50 %. Pengamatan penunjang untuk perlakuan terbaik pada *pudding bavarois*, maka dilakukan uji kimiawi terhadap vitamin C, lemak dan protein, yang dilakukan di laboratorium kimia Politeknik Katolik Mangunwijaya Semarang.

Kadar Vitamin C

Pengujian kadar vitamin C yang dilakukan pada *pudding bavaroise* dengan kode P22 mengandung sebanyak 26 %. Kadar vitamin C yang terkandung pada *pudding bavaroise* banyak berasal dari minuman kunyit asam, meskipun bahan lainnya juga mengandung vitamin C. Vitamin C pada minuman kunyit asam sebanyak 14 % per 100 ml. Penggunaan minuman kunyit asam pada *pudding bavaroise* yang diuji kimiawi sebanyak 500 ml setara 28 %, namun setelah digunakan sebagai perasa dan pewarna pada *pudding bavaroise* kadar vitamin C menjadi 26 %, maka mengalami sedikit penurunan yaitu 2 %. Vitamin C yang terdapat pada *pudding bavaroise* kunyit asam susu kedelai ini masih cukup baik, meskipun mengalami sedikit penurunan, sehingga manfaat dari kunyit asam sebagai antioksidan masih ada. Penurunan kadar vitamin C dipengaruhi oleh proses pemanasan pada saat proses pemasakan bersama agar-agar dan bahan lainnya.

Kandungan Protein

Kandungan protein dari *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai didapatkan dari penggunaan susu kedelai dan putih telur. Kandungan protein pada susu kedelai yaitu 4.48 % per 100 g, sedangkan pada putih telur sebanyak mengandung 4.7 % per 100 g. Total sumber protein pada bahan penyumbang protein terbanyak yaitu 50 g susu kedelai dan 50 g putih telur sebanyak 2.24 % dan 2.3 %, total protein per 100 g bahan menjadi 4.54 %.

Berdasarkan hasil uji kimia yang telah dilakukan pada *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai mengandung protein sebanyak 4,27 % per 100 g *pudding*. Protein yang berasal dari bahan yang digunakan, setelah dilakukan pengolahan menjadi *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai mengalami sedikit penurunan, yaitu sebanyak 0.27 %, sehingga *pudding* tersebut masih cukup bagus kandungan proteinnya dan layak dikonsumsi. Penurunan disebabkan karena kerusakan protein atau denaturasi. Namun denaturasi protein pada *pudding bavaroise* kunyit asem susu kedelai tidak terlalu banyak.

Merujuk dari Demodaran dan Paraf (1997) beberapa penyebab kerusakan protein diantaranya karena panas, karena zat asam, dan gula. Panas merupakan agen fisik umum yang dapat mendenaturasikan protein. Derajat keasaman dapat mendenaturasikan protein, pada *pudding bavaroise* kunyit asem susu kedelai terdapat minuman kunyit asem yang mengandung derajat keasaman. Gula yang digunakan pada *pudding bavaroise* kunyit asem susu kedelai, disaat proses pemasakan meningkatkan suhu panas pada adonan, sehingga dapat mendenaturasikan protein.

Kandungan Lemak

Hasil uji kimiawi terhadap *pudding bavaroise* sukedbula menunjukkan angka 0.30 %. Lemak yang terkandung pada *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai bersumber pada 50 g susu kedelai dan 50 g putih telur, lemak yang terkandung masing-masing 9.6 % dan 0.035 %, total lemak pada

bahan sebanyak 9.635 %. Bila dihitung per 100 g bahan susu kedelai dan putih telur, maka mengandung lemak sebanyak 1.927 %. Selisih angka kandungan lemak bahan dan setelah diolah menjadi *pudding bavaroise* kunyit asem susu kedelai ini mengalami penurunan sebanyak 1.6 %. Penurunan kadar lemak dipengaruhi oleh pemanasan, karena lemak banyak berasal dari susu kedelai, dan lemak tersebut merupakan lemak tak jenuh.

Merujuk Hindah (2006) mengatakan bahwa lemak tak jenuh akan rusak yang disebabkan oleh proses pemanasan. Proses pemanasan terhadap susu kedelai dilakukan pada saat merebus adonan cair *pudding bavaroise*.

Berdasarkan hasil uji kimia diatas, dapat disimpulkan bahwa *pudding bavarois* susu kedelai bunga rosella memiliki kadar lemak yang rendah, dikarenakan telur yang digunakan hanya putihnya saja, sedangkan sumber lemak yang lain yaitu susu kedelai mengandung lemak nabati, yang aman untuk kesehatan. Sehingga *pudding bavarois* kunyit asem susu kedelai cocok untuk dikonsumsi sebagai *dessert* oleh orang yang diet rendah lemak dan kolesterol.

SIMPULAN

Pudding bavaroise kunyit asem susu kedelai perlakuan terpilih setelah diuji yaitu pada perlakuan pemanfaatan susu kedelai bubuk sebanyak 50 % yaitu 50 g yang dimanfaatkan pada pembuatan *pudding bavaroise* kunyit asem susu kedelai. *Pudding bavaroise* kunyit asem susu kedelai tersebut mengandung kadar 26 % vitamin C, 0.30 % *fat*, dan 4.27 % protein. Secara deskriptif penilaian sensorinya menghasilkan *pudding bavaroise* kunyit asem susu kedelai berwarna kuning cerah dengan nilai rerata 3.8, berasa manis dan asam yang segar dengan nilai rerata 3.6, bertekstur padat berbusa lembut (*foamy*) dengan nilai rerata 3.9, beraroma khas kunyit asem dengan nilai rerata 3.4, serta kesukaan keseluruhan disukai panelis 3.6. Saran pada penelitian selanjutnya disarankan

melakukan pengujian daya simpan dan teknik penyimpanan yang tepat terhadap *pudding bavaroise* kunyit asam susu kedelai, selanjutnya penyajian disarankan untuk menambahkan pelengkap berupa vla atau saus coklat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang : Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Dapur Kirana. 2013. *Minuman Favorit ala Cafe dari Susu Kedelai*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Demodaran, S. and Paraf, A. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Deputi menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu pengetahuan dan teknologi, 2000.
- Detik Life. 2016. *Sejarah Asal Usul Puding*, <http://detiklife.com/2016/06/18/asal-usul-puding/>. Diakses pada tanggal 22 Mei 2020
- Dwi, Nurmala. 2014. *Seri Belajar Memasak Puding*. Jakarta : Demedia Pustaka.
- Faridah, Ani dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Hindah Muaris. 2006. *Pudding Susu Kedelai Tinggi Protein & Rendah Kolesterol*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Habsari, Rinto. 2003. *Pudding Busa Dan Susu*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani, Yeni. 2013. *Step By Step Pudding Agar-Agar & Cake Pudding*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi, T . R. & Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Notoadmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Mulyani S, Harsojuwono BA, Puspawati GAKD. *Potensi Minuman Kunyit Asam (Curcuma domestica Val.-Tamarindus indica L.) sebagai Minuman Kaya Antioksidan*. Agritech. 2014 [Cited 13 Jan 2016];34(1):65±71.
- <https://www.sajiansedap.grid.id/amp/10744847/puding-busa-vanila-cokelat>. Diakses pada tanggal 20April 2020.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pangan. IPB.
- Siahaan, E.A., Pangestuti, R. 2017. *Pangan fungsional dan Nutrasetikal dari Laut: Prospek dan Tantangannya*. *Jurnal Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan* 6(3):273-281.
- Suryaatmaja, Poppy Dkk. 2008. *Rosella Aneka Olahsan, Khasiat, & Ramuan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Pengumpulan Data*. Jakarta: Alfabeta.
- Sunarya. 2010. *Buku Ajar Perkuliahan Metodologi Penelitian*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tan, T. C., K. Kanyarat and M. E. Azhar. 2012. *Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake*. *International Food Research Journal*, 19 (1): 303-308.

