

ABSTRAK

Susu merupakan bahan pangan yang sangat penting bagi kehidupan manusia karena susu mengandung zat gizi terutama protein (Sumarni, 2017). Salah satu alasan orang tidak mengkonsumsi susu adalah karena intoleransi laktosa (tidak tahan terhadap gula susu atau laktosa), dimana lambung tidak bisa mencerna susu. Keadaan ini disebabkan oleh tidak adanya atau kurangnya enzim lactase (B-Galaktosidase) dalam sistem pencernaan (Muaris, 2009).

Susu tidak hanya berasal dari hewani, tetapi juga dapat berasal dari tumbuh-tumbuhan dan disebut susu nabati. (Satriarini, 2006). Susu nabati pada dasarnya diproses dari biji-bijian seperti kedelai, kacang merah tetapi akhir-akhir ini biji-bijian juga berasal dari biji buah-buahan walaupun secara spesifik berbeda kandungan mayoritas gizinya. Salah satu pohon yang bijinya dapat dikembangkan menjadi susu nabati adalah biji cempedak. Biji cempedak berpotensi menjadi susu bubuk instan dikarenakan minimnya upaya penyimpanan biji cempedak serta minimnya pengolahan biji cempedak yang hanya sebatas direbus saja khususnya di daerah Kalimantan Barat.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi penambahan kacang hijau sebagai sumber protein yang menghasilkan karakter fisikokimia dan sensori susu nabati biji cempedak instan terbaik. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September hingga Desember 2021.