

ABSTRAK

Yogurt adalah susu fermentasi yang pembuatannya melibatkan kinerja dari bakteri baik (probiotik) seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactococcus thermophilus*. *Vigna radiata* atau kacang hijau merupakan sumber susu vegan yang sangat baik karena sangat mudah didapat, harganya murah, dan kandungan nutrisinya juga lengkap. Yogurt dari bahan susu kacang hijau dapat menjadi solusi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi bagi orang-orang yang tidak dapat mengonsumsi yogurt dan susu hewani.

Penelitian dilakukan untuk membuat sediaan yogurt dalam bentuk yogurtmelt dengan bahan baku susu kacang hijau yang difortifikasi dengan tepung tulang ikan tongkol. Penelitian ini terdiri dari 4 tahap yang terdiri dari tahap pembuatan susu kacang hijau, tahap pembuatan yogurt dari susu kacang hijau dengan penambahan serbuk tulang ikan tongkol, tahap pengujian sifat fisik yogurt, dan pengujian kadar kalsium yogurt kacang hijau dengan penambahan serbuk tulang ikan tongkol. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kacang hijau dapat dioptimalkan untuk dibuat susu kacang hijau (*Vigna radiata*) dan dapat dijadikan sebagai Hi-Cal Mung Bean Vegan Yogurtmelt. Penambahan serbuk tulang ikan tongkol dapat meningkatkan kandungan kalsium pada yogurt susu kacang hijau. Hasil pengujian sifat fisik yogurt menggunakan uji organoleptic, uji homogenitas dan uji pH didapatkan bahwa yogurt susu kacang hijau yang diperkaya dengan serbuk tulang ikan tongkol memiliki kualitas yang baik sesuai dengan standar keamanan pangan. Perbandingan jumlah kalsium pada yogurt susu sapi dengan Hi-Cal Mung Bean Vegan Yogurtmelt menunjukkan yogurt susu kacang hijau yang diperkaya dengan serbuk tulang ikan tongkol memiliki kandungan kalsium yang cukup tinggi sebesar 35% dalam 100 ml sampel.

Kata kunci : *yogurt, kacang hijau, serbuk tulang ikan tongkol, kadar kalsium.*

ABSTRACT

Yogurt is fermented milk that involves the performance of good bacteria (probiotics) such as *Lactobacillus bulgaricus* and *Lactococcus thermophilus*. *Vigna radiata* or green mung bean is an excellent source of vegan milk because it is very easy to obtain, the price is cheap and the nutritional content is also complete. Yogurt from green mung bean milk can be a solution to meet the nutritional needs of people who cannot consume yogurt from animal milk. The research was conducted to make yogurt preparation in the form of yogurtmelt with green mung bean milk raw material fortified with mackarel tuna bone meal. This research consists of 4 stages consisting of the stage of making green mung bean milk, the stage of making yogurt from green mung bean milk with the addition of mackarel tuna bone powder, the stage of testing the physical properties of yogurt, and testing the calcium content of green mung bean yogurt with the addition of mackarel tuna bone powder. Based on the results of the study, it can be concluded that green mung beans can be optimized to make green mung bean milk (*Vigna radiata*) and can be used as Hi-Cal Green mung bean Vegan Yogurtmelt. The addition of mackarel tuna bone powder can increase the calcium content in green mung bean milk yogurt. The results of testing the physical properties of yogurt using organoleptic test, homogeneity test and pH test found that green mung bean milk yogurt enriched with mackarel tuna bone powder has good quality in accordance with food safety standards. Comparison of the amount of calcium in cow's milk yogurt with Hi-Cal Green mung bean Vegan Yogurtmelt shows that green mung bean milk yogurt enriched with mackarel tuna bone powder has a high calcium content of 35% in 100 ml samples.

Keywords : *yogurt, green mung beans, mackarel tuna bone powder, calcium content.*