

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi minyak ikan baung dan konsentrasi pengemulsi pada minuman fungsional sari kacang merah.

Rancangan percobaan yang akan digunakan dalam penelitian adalah pola faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan, sehingga diperoleh sebanyak 27 *treatment*. Adapun variabel yang digunakan adalah perbandingan konsentrasi minyak ikan baung dengan pengemulsi (7,5%:9,5%, 11,5% : 0,5%, 0,75%:1%,). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia yaitu kadar asam lemak bebas, densitas minyak dan rendemen. Protein dengan metode formol, lemak dengan metode soxhlet dan kadar pH. Respon organoleptik yang meliputi aroma, rasa, kekentakan dan *after taste*.

Pengaruh konsentrasi Minyak ikan dan konsentrasi Pengemulsi berpengaruh nyata terhadap respon organoleptik pada atribut rasa. Pengaruh konsentrasi minyak ikan dan konsentrasi Pengemulsi berpengaruh nyata terhadap respon kimia kadar Protein. Berdasarkan respon kimia yang telah dilakukan Pengaruh konsentrasi minyak ikan dan konsentrasi Pengemulsi dengan konsentrasi 7,5% ; 0,75% memiliki kadar Protein sebesar 1,77% menggunakan metode formol, kadar Lemak sebesar 8,08% menggunakan metode Soxhlet dan Nilai pH sebesar 6,61.

Kata Kunci : Minyak Ikan baung, minuman fungsional, Pengemulsi, kacang merah

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research was to know the increase in added value of red bean fungsional drink by influence between fish oli of baung and emulsifier concentration.*

*The experimental design that used in this research was factorial pattern (3x3) of Group Randomized design (RAK) with three repeated, so it would obtained 27 treatments. The variable that used in this research were influence the concentration fish oil of baung with concentration emulsifier (07,5% 9,5% 11,5% ; 0,5% 0,75% 1%). The response of this research were protein, fat and pH content as chemical response. Aroma, taste, and after taste and viskosity as organoleptic response.*

*The result of influence between the concentration fish oil and emulsifier was has a real impact to organoleptic response especially taste attribute, and protein content for the chemical response. Based on chemical response which was did, the influence between fish oil and emulsifier with 7,5% ; 0,75% formula has 11,97% of protein content with formol method, fat 8,08% with soxhlet method and pH 6,61.*

*Keywords : Fish oil of baung, fungsional drink, emulsifier, red beans*