

RINGKASAN PENELITIAN

FORMULASI MINUMAN SUSU NABATI SORGUM DAN JAGUNG LOKAL GORONTALO SEBAGAI ALTERNATIF PENDERITA LACTOSE INTOLERANCE

Intoleransi laktosa adalah kondisi di mana tubuh kesulitan mencerna laktosa yang terkandung dalam produk susu, sehingga membatasi pilihan konsumsi susu bagi sebagian besar masyarakat di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan minuman susu nabati berbahan dasar sorgum dan jagung lokal dari Gorontalo sebagai alternatif bebas laktosa yang bernilai gizi tinggi. Metode penelitian yang digunakan meliputi formulasi susu nabati, analisis komposisi nutrisi, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa susu nabati ini bebas laktosa, rendah kalori, lemak, karbohidrat, gula, dan natrium, menjadikannya cocok untuk konsumen dengan kebutuhan kesehatan khusus, seperti penderita diabetes dan mereka yang menjalani diet rendah lemak dan karbohidrat. Uji organoleptik juga menunjukkan penerimaan yang baik terhadap rasa, tekstur, aroma, dan warna produk. Dengan memanfaatkan komoditas lokal, susu nabati ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi lokal, mendukung ketahanan pangan, serta menyediakan pilihan produk yang ramah lingkungan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa susu nabati berbasis sorgum dan jagung Gorontalo memiliki potensi komersial yang baik sebagai alternatif produk susu hewani yang berkelanjutan dan mendukung keberagaman konsumsi pangan di Indonesia.



SUSU NABATI SORGUM DAN JAGUNG LOKAL GORONTALO