

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pembuatan Jelly Drink Berbasis Buah Bit (Beta Vulgaris) sebagai Minuman Fungsional

Nelshinta Maria Zusar

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73893&lokasi=lokal>

Abstrak

Jelly drink adalah suatu produk minuman yang mudah dikonsumsi dan memiliki kriteria saat dikonsumsi menggunakan sedotan teksturnya mudah hancur tetapi bentuk gelnya masih terasa. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan penambahan konsentrasi karagenan dan jelly powder yang tepat secara organoleptik dan mengetahui kandungan gizi pada jelly drink buah bit. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari enam formula dan uji organoleptik dilakukan dengan panelis semi-terlatih. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan uji Anova kemudian dilanjutkan dengan uji Duncan pada $\alpha = 5\%$. Hasil uji Anova menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang nyata terhadap atribut rasa dan aroma pada uji hedonik dan mutu hedonik, namun pada atribut tekstur dapat memberikan pengaruh nyata pada uji hedonik dan mutu hedonik. Hasil penelitian menunjukkan formula A3B1 merupakan formula terpilih yaitu dengan penambahan karagenan 0,2% dan jelly powder 0,2%. Jelly drink buah bit memiliki kandungan energi total sebesar 23,80 kkal, energi dari lemak 0 kkal, protein 0,90 g, karbohidrat 5,05 g, lemak total 0 g, kadar air 93,52 g, kadar abu 0,54 g, asam folat 131,12 mcg, dan serat pangan 10,38 g per 100 kkal. Formula A3B1 dapat dijadikan sebagai minuman fungsional yang tinggi asam folat dan serat pangan.