

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

SIFAT ORGANOLEPTIK PERMEN JELI SUSU WIJEN DENGAN PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA MERAH SEBAGAI PEWARNA ALAMI

Rizka Wulan Puji Lestari

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78035&lokasi=lokal>

Abstrak

ketersediaan yang cukup banyak. Penelitian ini mengembangkan pangan fungsional permen jeli berbasis susu wijen dengan penambahan kulit buah naga merah sebagai pewarna alami. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh pemanfaatan susu wijen dan sari kulit buah naga merah terhadap karakteristik organoleptik permen jeli. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor perlakuan dalam penelitian yaitu perbandingan antara susu wijen dan kulit buah naga merah yang terdiri dari 3 taraf, yaitu F1 (80% : 20%), F2 (70% : 30%), F3 (60% : 40%) dan F0 (100% air) sebagai kontrol. Uji organoleptik menggunakan uji deskriptif dengan 12 panelis terlatih dan uji hedonik dengan 70 panelis tidak terlatih. Hasil data uji hedonik dianalisis secara statistik dengan uji Kruskal Wallis dan dilakukan uji lanjut Mann Whitney pada tingkat signifikansi 95%. Hasil penelitian uji deskriptif yang dilakukan oleh panelis terlatih dalam FGD (Forum Group Discussion) menunjukkan F3 (60%:40%) adalah formula yang memiliki intensitas paling tinggi dalam karakteristik aroma wijen dan kulit buah naga sedikit kuat, rasa wijen dan kulit buah naga sedikit kuat, tekstur mudah dikunyah, kenyal dan elastis serta warna pink pekat. Hasil penelitian uji hedonik permen jeli susu wijen paling disukai oleh panelis adalah F3 (60%:40%) dikarenakan semakin banyak penggunaan susu wijen, maka akan mempengaruhi warna, rasa, aroma, dan overall.