

NILAI GIZI DAN SIFAT ORGANOLEPTIK YOGHURT UMBI GEMBILI DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH

Wida Aulia

Abstrak

Prevalensi kanker di Indonesia pada tahun 2013-2018 mengalami peningkatan menjadi 1,8 %. Kejadian kanker dapat dicegah dengan mengkonsumsi makanan yang mengandung antioksidan karena dapat mencegah terjadinya stress oksidatif dan kanker. Salah satu pangan yang mengandung antioksidan adalah sari buah naga merah dan yoghurt. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi dan daya terima konsumen secara organoleptik serta untuk menentukan formula terpilih yoghurt umbi gembili dengan penambahan sari buah naga merah. Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimental. Uji organoleptik dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney. Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan penambahan sari buah naga merah berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap uji hedonik parameter rasa ($p = 0,001$) dan tekstur ($p = 0,001$). Formula terpilih ditentukan menggunakan metode Bayes berdasarkan nilai uji organoleptik dengan hasil formula terpilih adalah yoghurt F2 dengan penambahan sari buah naga merah 15%. Yoghurt F2 mengandung kadar air 87,23%, kadar abu 0,83%, kadar protein 1,75%, kadar lemak 0,97%, dan kadar karbohidrat 9,2%.

Kata kunci : Yoghurt, Umbi Gembili, Sari Buah Naga Merah, Organoleptik, Nilai Gizi

NUTRITION VALUES AND ORGANOLEPTIC YOGHURT UMBI GEMBILI WITH ADDITION OF RED DRAGON FRUIT

Wida Aulia

Abstract

Cancer prevalence in Indonesia in 2013-2018 has increased to 1.8%. The incidence of cancer can be prevented by consuming foods that contain antioxidants because it can prevent oxidative stress and cancer. One food that contains antioxidants is red dragon fruit juice and yogurt. This study aims to determine the nutritional content and acceptability of consumers organoleptically and to determine the selected formula of sweet tuber synbiotic yogurt with the addition of red dragon fruit juice. The research design used is experimental. Organoleptic test was analyzed using the Kruskal Wallis test and continued with the Mann-Whitney test. Kruskal Wallis test results showed the addition of red dragon fruit juice had a significant effect ($p < 0.05$) on the hedonic test of taste parameters ($p = 0.001$) and texture ($p = 0.001$). The selected formula was determined using the Bayes method based on the organoleptic test value with the result of the selected formula being F2 sinbiotic yogurt with the addition of 15% red dragon fruit juice. Sinbiotic yogurt F2 contains 87.23% water content, 0.83% ash content, 1.75% protein content, 0.97% fat content, and 9.2% carbohydrate content.

Keywords : Yogurt, Umbi Gembili, Red Dragon Fruit Juice, Organoleptic, Nutrition Values