

PENGARUH PEMBERIAN PERISA TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MINUMAN FUNGSIONAL YANG MENGANDUNG HIDROLISAT KOLAGEN IKAN DAN PREBIOTIK

Jessica Hansen¹, Lily Arsanti Lestari¹, Nurliyani²

ABSTRAK

Latar Belakang: Pengembangan minuman hidrolisat kolagen ikan sebagai produk pangan fungsional memberikan manfaat penting bagi kesehatan tubuh. Akan tetapi, produk minuman kolagen yang diperoleh dari hasil derivat ikan-ikanan dapat memiliki karakteristik bau amis sehingga kurang disukai oleh masyarakat. Penambahan perisa dapat meningkatkan organoleptik dan daya terima konsumen terhadap produk minuman kolagen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan perisa terhadap sifat organoleptik dan daya terima.

Metode: Penelitian dilakukan dengan metode eksperimental murni Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial dengan 6 kelompok perlakuan yaitu variasi perisa: jahe, kayu manis, teh hijau, buah mangga, buah stroberi, dan kontrol. Uji daya terima dilakukan dengan metode visual comstock terhadap minuman kolagen dengan perisa terpilih dan dibandingkan dengan kontrol. **Hasil:** Penelitian ini menunjukkan penambahan perisa jahe dan kayu manis dapat meningkatkan kesukaan panelis terhadap aroma. Perisa stroberi meningkatkan kesukaan panelis terhadap warna, aroma dan keseluruhan. Perisa *greentea* dan mangga dapat meningkatkan kesukaan panelis pada warna, aroma, rasa, dan keseluruhan. Sebanyak 93.33% panelis yang diberikan sampel minuman kolagen dengan perisa *greentea* memiliki daya terima yang baik dengan sisa $\leq 25\%$. **Kesimpulan:** Pemberian perisa dapat meningkatkan kesukaan panelis terhadap organoleptik minuman fungsional hidrolisat kolagen ikan dan prebiotik. Penambahan perisa *greentea* juga dapat meningkatkan daya terima panelis.

Kata kunci: Kolagen ikan, organoleptik, comstock, perisa

¹Departemen Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

²Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada

EFFECT OF FLAVOURING ON ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND ACCEPTABILITY OF FUNCTIONAL BEVERAGE BASED ON HYDROLYZED FISH COLLAGEN AND PREBIOTIC

Jessica Hansen¹, Lily Arsanti Lestari², Nurliyani³

ABSTRACT

Background: The development of hydrolyzed fish collagen and prebiotic as a functional beverage can provide important benefits for health. However, most of beverages obtained from fish-derived products can have characteristic of fishy odor which reduce consumer's liking. The addition of flavoring can improve organoleptic and acceptability of collagen drink. This study aims to determine the effect of adding flavor to the organoleptic properties and acceptability. **Method:** This study was conducted with pure experimental one-factorial completely randomized design with 6 treatment groups. There were variation in flavors such as ginger, cinnamon, green tea, mango, strawberry and control. Acceptability test was conducted using visual comstock method on collagen drinks with selected flavors compared with controls. **Result:** This study showed the addition of ginger and cinnamon flavors can increase the panelists' preference for aroma. Strawberry flavor enhances panelists' preference for color, aroma and overall. Greentea and mango flavors can increase panelists' preference for color, aroma, taste, and overall. A total of 93,33% panelist who were given collagen drink with greentea flavor had good acceptance with waste less than 25%. **Conclusions:** Flavoring can increase panelists' preference for organoleptic collagen drinks of fish hydrolyzate and prebiotics. The addition of greentea flavor also increase panelists' acceptance.

Keywords: Fish collagen; organoleptic; comstock; flavors

¹Health and Nutrition Department, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Gadjah Mada University

²Faculty of Animal Science, Gadjah Mada University