

## Intisari

### PENGARUH PENAMBAHAN GULA STEVIA TERHADAP PREFERENSI KONSUMEN MINUMAN JELI YANG DIFORTIFIKASI MIKROEMULSI ASAM LEMAK *U. lactuca*

Yesi Feninda Nurarisa

Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian  
Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Minuman jeli yang difortifikasi mikroemulsi asam lemak *U. lactuca* memiliki tingkat penerimaan konsumen yang rendah akibat munculnya rasa pahit yang disebabkan oleh mikroemulsi. Penambahan gula stevia pada minuman jeli dapat digunakan untuk mereduksi rasa pahit sehingga dapat lebih disukai konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan gula stevia terhadap karakteristik dan penerimaan konsumen minuman jeli yang difortifikasi oleh asam lemak *U. lactuca*. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap satu faktor dengan 5 perlakuan yaitu konsentrasi gula stevia konsentrasi 0,0%; 0,4%; 0,8%; 1,2%; dan 1,6%. Pengujian minuman jeli meliputi aktivitas antioksidan, uji kandungan asam lemak, uji hedonik, uji skoring, dan uji *time intensity*. Hasil uji hedonik penambahan gula stevia memberikan pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) pada parameter rasa akan tetapi tidak berpengaruh nyata ( $p > 0,05$ ) terhadap warna, tekstur, aroma dan antioksidan. Hasil yang diperoleh dari perlakuan penambahan konsentrasi terbaik yaitu 1,2 % karena memiliki tingkat penerimaan yang warna (4,13), aroma (4,83), rasa (3,7), tekstur (4,87) dan memiliki selisih nilai AUC (*area under the curve*) antara rasa gula stevia dan rasa mikroemulsi tertinggi yaitu sebesar 38, 89. Hal ini menandakan rasa manis gula stevia mampu menutupi rasa pahit mikroemulsi.

Kata kunci: mikroemulsi, *U. lactuca*, minuman jeli, gula stevia, *time intensity*.

Dosen Pembimbing Skripsi

Yogyakarta, 27 Juli 2022  
Penyusun,



Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.  
NIP. 19710310 199702 2 002

Yesi Feninda Nurarisa  
18/424456/PN/15496

## Abstrak

### THE EFFECT OF STEVIA SUGAR ADDITION ON CONSUMER PREFERENCE OF FORTIFIED JELLY DRINK OF *U. lactuca* FATTY ACID MICROEMULSION

Yesi Feninda Nurarisa

Fisheries Departement, Faculty of Agriculture  
Gadjah Mada University, Yogyakarta

Jelly drink fortified with fatty acid microemulsion *U. lactuca* has a low level of consumer acceptance due to the appearance of a bitter taste caused by the microemulsion. The addition of stevia sugar to jelly drinks can be used to reduce the bitter taste so that it can be preferred by consumers. This study aims to determine the effect of adding stevia sugar to the characteristics and consumer acceptance of jelly drinks fortified by *U. lactuca* fatty acids. used is a one-factor Completely Randomized Design with 5 treatments, namely the concentration of stevia sugar 0,0%; 0,4%; 0,8%; 1,2%; and 1,6%. Jelly testing includes antioxidant activity, fatty acid content test, hedonic test, scoring test, and time intensity test. The results of the hedonic test with the addition of stevia sugar had a significant effect ( $p < 0.05$ ) on the taste parameters but had no significant effect ( $p > 0.05$ ) on the color, texture, aroma and antioxidants. The results obtained from the best extra concentration treatment were 1.2% because they had a high acceptance by consumers with the attribute value of color (4,13), flavor (4,83), taste (3,7), texture (4,87) and had a difference in AUC (area under the curve) value between the taste of stevia sugar and the highest microemulsion taste of 38.89. This indicates that the sweet taste of stevia sugar can for the bitter taste of microemulsions.

Keywords: microemulsion, *U. lactuca*, jelly drink, stevia sugar, time intensity.

Dosen Pembimbing Skripsi



Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.  
NIP. 19710310 199702 2 002

Yogyakarta, 27 Juli 2022  
Penyusun,

Yesi Feninda Nurarisa  
18/424456/PN/15496