

## Intisari

### KARAKTERISTIK JAJANAN JIPANG DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GRANULA *Arthrospira platensis*

Jipang merupakan makanan ringan tradisional yang terbuat dari beras yang diolah hingga mengembang dan dicampur dengan gula karamel. Penambahan mikroalga *Arthrospira platensis* dalam bentuk granula diharapkan meningkatkan nilai gizi jipang sehingga dapat dimanfaatkan sebagai alternatif jajanan yang bergizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, kandungan gizi, dan penerimaan konsumen terhadap jajanan jipang dengan penambahan granula *Arthrospira platensis*. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 level penambahan granula *Arthrospira platensis* yaitu 0%; 10%; 20%; 30%; 40% (b/b) berat berondong beras. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan granula *Arthrospira platensis* tidak berpengaruh terhadap kadar lemak dan karbohidrat ( $p>0,05$ ). Kadar air yang dihasilkan berkisar dari 4,0-5,1% memenuhi persyaratan SNI 8416:2018, semakin tinggi penambahan granula menyebabkan penurunan kadar air ( $p<0,05$ ). Semakin tinggi penambahan granula meningkatkan kadar abu, protein, dan serat pangan ( $p<0,05$ ). Penambahan granula mampu meningkatkan aktivitas antioksidan (DPPH-RSA) dengan hasil berkisar 68,4-83,5%. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa penambahan granula *Arthrospira platensis* tidak mempengaruhi kenampakan, tekstur, dan aroma jipang ( $p>0,05$ ). Penambahan granula sampai dengan 20% tidak menurunkan tingkat penerimaan pada atribut rasa ( $p>0,05$ ), namun penambahan sebesar 30% dan 40% menyebabkan penurunan tingkat penerimaan rasa ( $p<0,05$ ). Hasil uji *Temporal Dominance Sensation* menunjukkan bahwa penambahan granula dengan konsentrasi 40% mengubah atribut rasa dominan sehingga tidak sesuai dengan rasa khas jipang. Berdasarkan nilai gizi dan penerimaan konsumen didapatkan bahwa penambahan granula sebesar 30% merupakan konsentrasi terbaik sehingga jipang- *Arthrospira* dapat dijadikan alternatif jajanan ringan yang lebih bergizi.

Kata Kunci: *Arthrospira platensis*, jipang, granula, *Temporary Dominance Sensation*, Angka Kecukupan Gizi.

*Abstrack*

CHARACTERISTIC OF JIPANG SNACK WITH VARIATION OF  
*Arthrospira platensis* GRANULES

Jipang is a traditional snack made of rice and caramelized sugar. *Arthrospira platensis* granules are expected to increase the nutritional value of jipang, so be used as a nutritious alternative snack. This study aims to determine the physical characteristics, nutritional content, and consumer preference of jipang with the addition of granules. The research design used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with 5 levels of addition of granules 0%; 10%; 20%; 30%; 40%. The result showed that the addition of granules had no effect on the levels of fat and carbohydrate ( $p > 0,05$ ). The moisture level ranges between 4,0 to 5,1% (qualify of SNI 8416:2018), and the more granules are fortified, the less moisture content there is ( $p < 0,05$ ). With increasing granule addition, ash content, protein, dietary fiber, and antioxidant activity all increased ( $p < 0,05$ ). Granules had no discernible impact on the jipang flavor, texture, or aroma, according to the hedonic test ( $p > 0,05$ ). When up to 20% of granules were added, the degree of approval of the flavor attribute remained same ( $p > 0,05$ ), but when 30% and 40% of granules were added, the level of acceptability of taste declined ( $p < 0,05$ ). The results of the Temporal Dominance Sensation Test, the addition of granules at a concentration of 40% changed the dominant taste of the traditional jipang characteristic. In order to make Jipang-*Arthrospira* a more nutritious alternative to other light snacks, it was determined that a 30% granule addition was the ideal concentration based on nutritional value and consumer preference.

*Keywords: Arthrospira platensis, jipang, granules, Temporal Dominance Sensation, percent daily value.*