

UJI HEDONIK DAN DAYA TERIMA GELATO DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KUBIS MERAH (*Brassica oleracea L.*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL SUMBER ANTIOKSIDAN

Alya Safhira¹, Lily Arsanti Lestari², Sri Handayani³

INTISARI

Latar Belakang: Penyakit tidak menular (PTM) merupakan penyakit kronis non infeksi yang tidak dapat ditularkan dan salah satu penyebabnya adalah pola makan yang buruk. Selain PTM, gizi buruk dan kekurangan energi kronis juga menjadi penyakit karena pola makan yang buruk akibat kurangnya asupan energi dan protein. Salah satu penanganan dan pencegahan masalah tersebut adalah dengan membuat inovasi produk sumber energi dan protein, yaitu gelato dengan penambahan tepung kubis merah. Gelato dapat diolah dengan penambahan pangan tinggi antioksidan, seperti kubis merah sehingga meningkatkan sifat fungsional gelato. Pigmen alami antosianin pada kubis merah memiliki jumlah yang tinggi sekitar 113 mg/ 100 g. Akan tetapi, penambahan tersebut akan berdampak pada nilai organoleptik dari produk gelato. Maka dari itu, penelitian ini ditujukan untuk mengetahui sifat organoleptik gelato terhadap tingkat kesukaan panelis.

Metode: Jenis penelitian adalah penelitian eksperimental dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang menggunakan 4 kelompok perlakuan, yaitu gelato dengan penambahan tepung kubis merah dengan masing-masing penambahan 0% (F0); 2% (F1); 4% (F2); dan 6% (F3). Uji hedonik dilakukan oleh 33 panelis semi terlatih untuk menilai, warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Uji daya terima dilakukan oleh panelis yang sama dengan pengukuran sisa makanan menggunakan metode *food weighing*.

Hasil: Penelitian ini menunjukkan bahwa pada penambahan tepung kubis merah terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan sifat organoleptik pada parameter warna, aroma, rasa, dan keseluruhan. Sampel gelato terpilih memiliki daya terima baik karena 97% panelis menghabiskan >75% sampel gelato.

Kesimpulan: Terdapat perbedaan sifat organoleptik gelato dengan penambahan tepung kubis merah terhadap tingkat kesukaan panelis. Gelato dengan penambahan tepung kubis merah memiliki daya terima yang baik oleh 97% panelis.

Kata Kunci: Kubis Merah, Gelato, Pangan Fungsional, Hedonik, Antioksidan

¹Mahasiswa Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

²Dosen Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

³Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wates

HEDONIC TEST AND ACCEPTABILITY OF GELATO WITH THE ADDITION OF RED CABBAGE FLOUR (*Brassica oleracea L.*) AS A FUNCTIONAL FOOD SOURCE OF ANTIOXIDANTS

Alya Safhira¹, Lily Arsanti Lestari², Sri Handayani³

ABSTRACT

Background: Non-communicable diseases (NCDs) are chronic non-infectious diseases that cannot be transmitted and one of the causes is poor diet. In addition to NCDs, malnutrition and chronic energy deficiency are also diseases due to poor diet due to lack of energy and protein intake. One way to handle and prevent these problems is to innovate energy and protein source products, namely gelato with the addition of red cabbage flour. Gelato can be processed by adding high-antioxidant foods, such as red cabbage, thereby increasing the functional properties of gelato. The natural anthocyanin pigment in red cabbage has a high amount of around 113 mg/100 g. However, this addition will have an impact on the organoleptic value of gelato products. Therefore, this study aims to determine the organoleptic properties of gelato against the level of panelist preference.

Methods: The type of research is an experimental study with a completely randomized design (CRD) method using 4 treatment groups, namely gelato with the addition of red cabbage flour with each addition of 0% (F0); 2% (F1); 4% (F2); and 6% (F3). The hedonic test was conducted by 33 semi-trained panelists to assess color, aroma, taste, texture, and overall. The acceptability test was conducted by the same panelists with the measurement of food waste using the food weighing method.

Result: This study showed that the addition of red cabbage flour had a significant difference in the level of preference for organoleptic properties in color, aroma, taste, and overall parameters. The selected gelato samples had good acceptability because 97% of panelists finished >75% of the gelato samples.

Conclusion: There were differences in the organoleptic properties of gelato with the addition of red cabbage flour on the level of panelist preference. Gelato with the addition of red cabbage flour had good acceptance by 97% of panelists.

Keywords: Red Cabbage, Gelato, Functional Food, Hedonic, Antioxidant

¹ Student of Health and Nutrition Undergraduate Program, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Gadjah Mada University

² Lecturers of Health and Nutrition Undergraduate Program, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Gadjah Mada University

³ Head of Nutrition Installation of Wates Regional General Hospital