

**ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF INSTANT SYNBIOTIC MILKSHAKE WITH
TICKENNER VARIATION GLUCOMANNAN AND GELATIN**

Sridanti Annissa Putie¹⁾, Lily Arsanti Lestari¹⁾, Ika Ratna Palupi¹⁾

ABSTRAK

Background : Functional food especially synbiotic has good health benefits but not many people like it because its sour taste due to fermentation process. Nowadays, synbiotic products without fermentation are developed, one of them is in the form of milkshake. Milkshakes have sweet and thick characteristic so thickeners must be added. This research wants to see which thickener compounds are best used to make synbiotic milkshake formulas.

Objective : To determine effects of different thickener on organoleptic properties (color, aroma, taste, viscosity, and overall preference) of synbiotic milkshake

Method : The study was conducted using a completely randomized design (CRD) method with 4 treatments. The variations given are 3 g gelatin thickener variations for Formula 1 (F1), gelatin and glucomannan each 1.5 g for Formula 2 (F2), glucomannan 1.5 g for Formula 3 (F3), and without thickener for Control Formula (K). The formula then tested for its organoleptic properties with the help of semi-trained panelists who fill their liking on questionnaires

Result : differences in the type of glucomannan thickener and gelatin had a significant effect on changes in the level of preference for color ($p < 0.001$), aroma ($p < 0.001$), viscosity ($p < 0.05$) and overall preference ($p < 0.05$) whereas for taste indicators, differences in type of thickener did not cause a significant difference ($p = 0.350$)

Conclusion : addition of the type of glucomannan thickener can affect the level of preference of the synbiotic milkshake formula to be lower in the indicator of color, aroma, viscosity and overall preference. While the addition of thickener both glucomannan and gelatin does not change the taste of the formula.

Keywords : synbiotic milkshakes, organoleptic properties, gelatin, glucomannan

¹⁾ Health and Nutrition Departement, Faculty of Medicine, Public Health and Nursing UGM

Sridanti Annissa Putie¹⁾, Lily Arsanti Lestari¹⁾, Ika Ratna Palupi¹⁾

INTISARI

Latar Belakang : Pangan fungsional sinbiotik memiliki manfaat kesehatan yang baik namun masih kurang disukai karena rasanya yang asam akibat perlakuan fermentasi. Saat ini marak dikembangkan produk sinbiotik tanpa fermentasi salah satunya dalam bentuk *milkshake*. *Milkshake* memiliki ciri khas manis dan kental sehingga dalam pembuatannya perlu ditambahkan pengental. Penelitian ini ingin melihat senyawa pengental mana yang terbaik digunakan untuk membuat formula *milkshake synbiotic*.

Tujuan : Mengetahui pengaruh perbedaan penggunaan jenis pengental terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, viskositas, dan kesukaan keseluruhan) *milkshake synbiotic*

Metode : Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan. Variasi yang diberikan adalah variasi pengental gelatin sebanyak 3 g untuk Formula 1 (F1), gelatin dan glukomanan masing-masing sebanyak 1,5 g untuk Formula 2 (F2), glukomanan sebanyak 1,5 g untuk Formula 3 (F3), dan tanpa pengental untuk Formula Kontrol (K). Formula kemudian diuji sifat organoleptiknya dengan bantuan panelis semi terlatih yang mengisi tingkat kesukaannya pada kuesisioner

Hasil : perbedaan jenis pengental glukomanan dan gelatin berpengaruh signifikan terhadap perubahan tingkat kesukaan terhadap warna ($p < 0.001$), aroma ($p < 0.001$), viskositas ($p < 0.05$) dan kesukaan keseluruhan ($p < 0.05$) sedangkan pada indikator rasa, perbedaan jenis pengental tidak menimbulkan perbedaan yang signifikan ($p = 0,350$)

Kesimpulan : penambahan jenis pengental glukomanan dapat mempengaruhi tingkat kesukaan formula *milkshake synbiotic* menjadi lebih rendah pada indikator warna, aroma, viskositas dan kesukaan keseluruhan. Sedangkan penambahan pengental baik glukomanan maupun gelatin tidak mengubah rasa formula.

Kata kunci : *milkshake synbiotic*, sifat organoleptik, gelatin, glukomanan

¹⁾ Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan UGM



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**UJI SIFAT ORGANOLEPTIK MILKSHAKE SYNBIOTIC INSTAN DENGAN VARIASI PENGENTAL
GLUKOMANAN DAN GELATIN**

SRIDANTI ANNISSA P, Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., M.P.; Ika Ratna Palupi, S.Gz., M.Sc, RD

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>