

NADIYAH NUR HALIZA 19470210002: Analisis Organoleptik dan Proksimat pada Puding Susu “Nutrijel” dengan Penambahan Serbuk Chia Seed (*Salvia hispanica L.*) di bawah bimbingan; Nadhifah Al Indis, S.Si.,M.Si dan Dr. T. Ir. Nunuk Helilusiatiningsih, MP

RINGKASAN

Chia seed adalah tumbuhan yang berasal dari Amerika Tengah, khususnya Meksiko dan Guatemala. Pada tahun 2009, biji chia disetujui sebagai sumber makanan baru oleh Parlemen Eropa dan Dewan Eropa. Adanya sifat fungsional kesehatan memungkinkan biji chia dikembangkan sebagai alternatif bentuk olahan makanan. Berdasarkan analisa diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul ”Analisis Organoleptik dan Proksimat pada Puding Susu “Nutrijel” dengan Penambahan Serbuk Chia Seed (*Salvia hispanica L.*)”.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil pada variasi perbandingan massa serbuk *chia seed* dengan puding susu (0:2.500; 50:2.450 ; 100:2.400 ; 150:2.350 ; 200:2.300 ; 250:2.250 gram) memiliki hasil organoleptik yang berbeda atau sama dan hasil kandungan proksimat pada puding *chia seed* berdasarkan variasi perbandingan massa yang telah ditentukan. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan bulan Mei 2023, yang bertempat di Laboratorium Pangan Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan (DKPP) Kabupaten Kediri Jl. Penanggungan No.12, Bandar Lor, Kec. Mojoroto, Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64114.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode kuantitatif dengan menggunakan uji hedonik dan uji proksimat. Uji hedonik digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas dan tingkat kesukaan dari suatu produk. Uji proksimat digunakan untuk mengetahui kandungan nilai gizi puding *chia seed* (*Salvia hispanica L.*). Metode analisis proksimat meliputi uji kadar air menggunakan metode *gravimetri*, kadar abu menggunakan metode pengabuan, kadar protein menggunakan metode *kjeldahl*, kadar lemak menggunakan metode *randal* dan kadar serat menggunakan metode *wende*.

Hasil analisis organoleptik uji kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur pada puding *chia seed* (*Salvia hispanica L.*) menunjukkan bahwa berbeda nyata dengan nilai $F_{hitung} > F_{tabel}$. Hal tersebut disebabkan semakin banyak penambahan serbuk *chia seed* dapat memengaruhi warna, rasa, aroma, dan tekstur pada puding susu. Sehingga puding susu yang disukai oleh panelis adalah P0. Sedangkan hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa dengan penambahan serbuk *chia seed* (*Salvia hispanica L.*) semakin banyak maka dapat meningkatkan nilai kadar air, abu, protein, lemak, dan serat pada puding susu. Sehingga *chia seed* (*Salvia hispanica L.*) terbukti mampu dijadikan sebagai tambahan bahan pangan fungsional yang dapat meningkatkan nilai gizi protein, lemak, dan serat.