

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

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. Penanggungungan 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.

NADIYAH NUR HALIZA 19470210002: Organoleptic and Proximate Analysis of Milk Pudding “Nutrijel” With the Addition of Chia Seed (*Salvia hispanica* L.) Powder, under the guidance of: **Nadhifah Al Indis, S.Si.,M.Si dan Dr. T. Ir. Nunuk Helilusiatiningsih, MP**

SUMMARY

The purpose of the study was to determine the results for variations in mass ratio (0:2.500; 50:2.450 ; 100:2.400 ; 150:2.350 ; 200:2.300 ; 250:2.250 gram) having different or the same organoleptic results and the results of proximate content in pudding chia seed based on a predetermined mass ratio variation. The research was carried out from March to May 2023, which took place at the Laboratorium Pangan Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan (DKPP) Kediri Jl.Penanggungan No.12, Bandar Lor, Kec. Mojoroto, Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64114.

The method used in this study is a quantitative method using hedonic tests and proximate tests. The hedonic tests is used to determine the magnitude of differences in the quality and level of preference of product. The proximate tests was used to determine the nutritional value of chia seed pudding (*Salvia hispanica* L.). The proximate analysis method includes testing the water content using the gravimetric method. Ash method content used the ashing method, protein content used the Kjeldahl method, fat content used the randal method, and fiber content used the wende method.

The results of the organoleptic analysis of the preference test for color, taste, aroma, and texture of chia seed pudding (*Salvia hispanica* L.) showed that it was significantly different from the calculated F value > F table. This is because the more addition of chia seed can affect the color, taste, aroma, and texture of milk pudding. So, the milk pudding preferred by the panelists is P0. While the results of the proximate analysis showed that by adding more chia seed (*Salvia hispanica* L.) it could increasethe value of moisture, ash, protein content, fat and fiber in milk pudding. So that chia seed (*Salvia hispanica* L.) is proven to be able to be used as an additional functional food ingredient that can increase the nutritional value of protein, fat, and fiber.