

Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik *Cussoy Silky Pudding*: Puding dengan Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus Rosa –Sinensis L.*)

Nutrient Content and Organoleptic Test of Cussoy Silky Pudding: Pudding with Hibiscus Extract (Hibiscus Rosa-Sinensis L.)

Annisa Rizkiriani¹, Ani Nuraeni¹, Vieta Annisa Nurhidayati¹, Feny Sundari Putri¹, Husna Nadiah¹, Fanisa Dwi Lestari¹

¹ Collage of Vocational Studies IPB University, Management of Food Service and Nutrition

Article Info:

Received: 04 – 06 - 2022

in revised form: 10 – 06 - 2022

Accepted: 10 – 06 - 2022

Available Online: 04 – 07 - 2022

Keywords:

Cussoy, Hedonic, Nutrient, Hibiscus, Pudding

Corresponding Author:

annisarizkiriani@apps.ipb.ac.id

Abstract: : *Cussoy Silky Pudding* which is a *Silky Pudding* dish using *Hibiscus flower extract*. The use of *hibiscus flowers* as a dessert dish in the form of *silky pudding* is expected to increase energy and protein intake. The purpose of this study was to analyze the macronutrient content and perform organoleptic tests on *Cussoy Silky Pudding* products. The research was conducted at the Nutrition Kitchen Laboratory of IPB Gunung Gede Campus, IPB Vocational School in March 2022. Nutritional content was calculated by TKPI 2019. The hedonic test was carried out with panelists of IPB vocational school students. Statistical analysis used was the Kolmogorov Smirnov test, different test with T-Test, analytical instrument using Microsoft Excel and Minitab. The results showed that the energy and nutrient content of *Cussoy Silky Pudding* per serving was 127 calories, 2.3 g protein, 2.4 g fat, and 24.2 g carbohydrates. The hedonic test results show that the panelists quite like the color, aroma, and taste parameters, and like the texture parameters. Overall pudding made from Formula F2 is preferred over F1. There was no significant difference between the overall hedonic test results between F1 and F2.

Abstrak: *Cussoy Silky Pudding* yang merupakan hidangan *Silky Puding* dengan memanfaatkan ekstrak bunga Kembang Sepatu. Pemanfaatan bunga kembang sepatu sebagai hidangan dessert berupa *silky pudding* diharapkan dapat meningkatkan asupan energi dan protein. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kandungan gizi makro serta melakukan uji organoleptik pada produk *Cussoy Silky Pudding*. Penelitian dilakukan di Laboratorium Dapur Gizi Kampus IPB Gunung Gede Sekolah Vokasi IPB pada bulan Maret 2022. Kandungan Gizi dihitung dengan TKPI 2019. Uji hedonik dilakukan dengan panelis mahasiswa sekolah vokasi IPB. Analisis statistik yang digunakan adalah Uji *Kolmogorov Smirnov*, uji beda dengan *T-Test*, instrument analisis menggunakan *Microsoft Excel* dan *Minitab*. Hasil penelitian menunjukkan kandungan energi dan zat gizi *Cussoy Silky Pudding* per porsi sebesar 127 Kalori, 2.3 g protein, 2.4 g lemak, dan 24.2 g karbohidrat. Hasil uji hedonik menunjukkan panelis cukup suka terhadap parameter warna, aroma, dan rasa, serta suka terhadap parameter tekstur. Secara keseluruhan puding yang terbuat dari Formula F2 lebih disukai dibandingkan F1. Tidak terdapat perbedaan nyata antara hasil uji hedonik secara keseluruhan anatar F1 dan F2.

PENDAHULUAN

Kembang sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis L.*) adalah jenis leguminosa memiliki senyawa bioaktif saponin dan tanin pada batang, daun dan bunga. Salah satu tanaman yang dimanfaatkan

sebagai obat adalah kembang sepatu memiliki manfaat sebagai antibakteri, antioksidan, antitumor, antihipertensi, dan sebagai penyembuh luka. Senyawa mahkota bunga Kembang Sepatu yang berperan terhadap penyembuhan luka adalah asam askorbat, flavonoid (*quercetin*), saponin dan tanin. Flavonoid (*quercetin*) merupakan senyawa yang paling banyak ditemukan pada mahkota bunga Kembang Sepatu (Julia & Nita, 2019).

Pemanfaatan Bunga kembang sepatu belum maksimal karena hanya dikonsumsi dalam keadaan segar atau berupa ekstrak. Selama ini kembang sepatu dimanfaatkan sebagai pewarna dan pengawet mie basah, obat anti tuberkulosis (Rendeng et al., 2020), kontrasepsi pria (Carolyn & Nita, n.d.). Belum ada yang memanfaatkan bunga kembang sepatu menjadi produk yang lebih mudah diterima masyarakat dalam bentuk dessert. Produk yang berkuliatas ditentukan dari mulai persiapan bahan baku sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen (Santosa, Hidayat, & Siskandar, 2021).

Pemanfaatan bunga kembang sepatu yang dilakukan peneliti adalah dengan mengembangkan produk *Cussoy Silky Pudding* yang merupakan hidangan *Silky Pudding* dengan memanfaatkan ekstrak bunga Kembang Sepatu. Puding merupakan hidangan penutup yang terbuat dari agar-agar, susu, gula, dan air yang diolah dengan cara direbus (Wadhani Luh Putu Prema, Ratnaningsih Nani, 2021). *Silky pudding* merupakan hidangan yang sedang marak dikalangan masyarakat, sehingga diharapkan produk ini dapat lebih mudah diterima oleh masyarakat. Pemanfaatan bunga kembang sepatu sebagai hidangan dessert berupa silky pudding diharapkan dapat meningkatkan asupan energi, protein, dan zat besi dengan harga yang terjangkau. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kandungan gizi makro serta melakukan uji organoleptik pada produk *Cussoy Silky Pudding*.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Laboratorium Dapur Gizi Kampus IPB Gunung Gede Sekolah Vokasi IPB pada bulan Maret 2022.

Pembuatan *Cussoy Silky Pudding*

Bahan utama dalam pembuatan *Cussoy Silky Pudding* yaitu kelopak bunga sepatu, susu kedelai, air, gula pasir, bubuk agar-agar tanpa rasa, dan tepung maizena. Alat utama yang digunakan dalam pembuatan *Cussoy Silky Pudding* yaitu gelas ukur, sendok takar, *saucepan*, dan kompor gas. Proses pembuatan diawali dengan perebusan kembang sepatu hingga air berubah warna menjadi ungu, kemudian didiamkan selama 15 menit dan disaring untuk diambil ekstraknya. Selanjutnya bubuk agar-agar, gula, dan susu kedelai dipanaskan hingga mendidih, lalu ditambahkan dengan air rebusan kembang sepatu, dikentalkan dengan larutan tepung maizena, diaduk selama 2 menit. Setelah itu diangkat dari atas kompor, didiamkan hingga tidak berasap, dan dimasukkan kedalam cetakan cup berukuran 115 ml.

Metode Analisis Data

Kandungan gizi dihitung dengan Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2019. Uji Organoleptik yang digunakan yaitu uji hedonik, panelis dalam uji hedonik adalah mahasiswa sekolah vokasi IPB. Skala penilaian uji hedonik menggunakan skala 1-5 dengan penilaian 1 = tidak suka, 2 = kurang suka, 3 = cukup suka, 4 = suka dan 5 = sangat suka. Pengumpulan data menggunakan *google form*. Uji Normalitas dengan *Kolmogorov Smirnov*, uji beda dengan *T-Test*, instrument analisis menggunakan *Microsoft Excel* dan *Minitab*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Cussoy Silky Pudding merupakan *cold dessert* dengan ekstrak kembang sepatu. Produk *Cussoy Silky Pudding* memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut, ringan, dan berwarna ungu muda. *Cussoy Silky Pudding* disajikan dalam cup ukuran 115 ml per porsi. Kandungan energi dan zat gizi *Cussoy Silky Pudding* per porsi sebesar 127 Kalori, 2.3 g protein, 2.4 g lemak, dan 24.2 g karbohidrat. Berdasarkan kandungan energi dan zat gizinya per porsi, *Cussoy Silky Pudding* dapat menjadi pilihan sebagai makanan selingan (Rizkiriani et al., 2021). Konsumsi *Cussoy Silky Pudding* dapat menambah asupan energy dan protein. Produk *Cussoy Silky Pudding* disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1 Produk *Cussoy Silky Pudding*

Pengujian statistik dapat digunakan untuk melihat pengaruh beberapa variable untuk menghasilkan kesimpulan terhadap hasil pengamatan yang dilakukan (Santosa, Hidayat, Siskandar, et al., 2021). Warna, aroma, rasa, dan tekstur menjadi faktor penting yang harus diperhatikan dalam seni penyajian makanan sehingga makanan tersebut dapat memberikan selera bagi yang menikmatinya (Yusmaita & Pangestuti, 2019). Warna, aroma, rasa, dan tekstur dari produk ini diuji dengan uji hedonik. Uji hedonik dilakukan terhadap 2 formula *cussoy silky pudding* untuk menentukan formula yang lebih disukai. Perbedaan dari kedua formula tersebut yaitu F1 dibuat dengan air rebusan kembang sepatu sebanyak 40%, F2 dibuat dengan air rebusan kembang sepatu sebanyak 60%. Hasil Uji hedonik disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Hasil Uji Hedonik terhadap Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur

Formula	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
F1	3,88 ^a	3,38 ^a	3,92 ^a	4,00 ^a	3,94 ^a
F2	4,08 ^a	3,71 ^a	3,75 ^a	4,17 ^a	3,99 ^a

Keterangan: notasi huruf berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan nyata $P < 0,05$

Warna adalah parameter pertama yang mempengaruhi penerimaan suatu produk pangan. Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa nilai kesukaan parameter warna berkisar antara 3.88-4,08 yang berarti nilai kesukaan terhadap warna memiliki rentang antara cukup suka sampai suka. Produk *Cussoy Silky Pudding* memiliki 2 lapis warna putih dan ungu. Antosianin merupakan zat warna yang terdapat pada kembang sepatu (Agustin & Ismiyati, 2015). Lapisan warna ungu semakin gelap seiring bertambahnya jumlah ekstrak kembang sepatu yang ditambahkan. Hasil dari uji hedonik menunjukkan warna formula F2 lebih disukai dibandingkan warna F1. Sejalan dengan penelitian (Ruly Dwi Arysanti; Sulistiyani; Ninna Rohmawati, 2019), penambahan pewarnaan dapat meningkatkan daya terima dari pudding. Tidak terdapat perbedaan nyata antara hasil uji hedonik warna antara F1 dan F2.

Nilai kesukaan parameter aroma berkisar antara 3.38-3,71 yang berarti nilai kesukaan terhadap warna berada pada rentang cukup suka. Hasil uji hedonik menunjukkan aroma formula F2 lebih disukai dibandingkan warna F1. Jumlah ekstrak bunga sepatu lebih banyak pada F1 dibandingkan F2, sehingga aroma zat volatil dari bunga kembang sepatu lebih kuat pada formula F1. Tidak terdapat perbedaan nyata antara hasil uji hedonik aroma antara F1 dan F2.

Nilai Kesukaan parameter rasa berkisar antara 3.92-3.75 yang berarti nilai kesukaan terhadap rasa berada pada rentang cukup suka. Hasil uji hedonik menunjukkan rasa formula F1 lebih disukai dibandingkan F2. Tidak terdapat perbedaan nyata antara hasil uji hedonik warna antara F1 dan F2. Formula F1 memiliki persentase air rebusan kembang sepatu lebih sedikit dan susu kedelai lebih banyak dari F1. Susu kedelai mengandung asam glutamat yang menyebabkan susu kedelai memiliki rasa gurih (Eva & Rani, 2013).

Nilai kesukaan parameter tekstur berkisar antara 4.00-4.17 yang berarti nilai kesukaan terhadap tekstur berada pada rentang suka. Hasil uji hedonik menunjukkan tekstur formula F2 lebih disukai dibandingkan F1. Tidak terdapat perbedaan nyata antara hasil uji hedonik warna antara F1 dan F2. Secara keseluruhan penilaian terhadap produk ini berada pada rentang cukup suka. Formula F2 lebih disukai dari F1. Tidak terdapat perbedaan nyata antara hasil uji hedonik secara keseluruhan anatar F1 dan F2.

SIMPULAN

Kandungan energi dan zat gizi Cussoy Silky Pudding dapat menjadi alternatif pilihan hidangan selingan yang dapat menambah asupan energi dan protein. *Cussoy Silky Pudding* yang dibuat dari formula F2 lebih disukai baik dari segi warna, aroma. Penambahan susu kedelai yang lebih banyak pada formula F1 menyebabkan rasa pada produk dari formula F1 lebih disukai. Hasil Uji hedonik. Secara keseluruhan pudding yang terbuat dari Formula F2 lebih disukai dibandingkan F1. Tidak terdapat perbedaan nyata antara hasil uji hedonik secara keseluruhan anatar F1 dan F2.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada tim dosen Mata Kuliah Cipta Boga dan Diet, Mahasiswa Prodi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi angkatan 57, Dr. Ir. Rina Martini, MSi selaku Kaprodi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, serta pimpinan Sekolah Vokasi IPB.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D., & Ismiyati. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Pelarut Pada Proses Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Kembang Sepatu*. 9–16.
- Carolin, B. T., & Nita, S. (n.d.). *Pengaruh Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (Hibiscus Rosa-Sinensis Linn .) terhadap Epididimis , Prostat dan Vesikula Seminalis*. 5(1), 1–10.
- Eva, D., & Rani, H. (2013). *Pengaruh Jenis Kedelai Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kimia Susu Kedelai*. 18(2), 168–174.
- Julia, D., & Nita, S. (2019). *Pengaruh Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (Hibiscus Rosa-Sinensis Linn .) Terhadap Jumlah , Motilitas , Morfologi , Vabilitas Spermatozoa Tikus Jantan (Rattus Norvegicus) juga dimungkinkan melalui beberapa*. 5(1), 34–42.
- Rendeng, E. F., Kepel, B. J., & Manampiring, A. E. (2020). *Uji Anti Mycobacterium Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (Hibiscus rosa sinensis L .) sebagai Tumbuhan Obat Anti Tuberkulosis*. 12(28), 48–53.

- Rizkiriani, A., Martini, R., Santosa, S. H., & Ridwan Siskandar. (2021). Karakteristik dan tingkat kecukupan energi pasien penyakit infeksi dan degeneratif yang di rawat inap di rumah sakit. *Jurnal Sains Indonesia*, 2(2), 61–66.
- Ruly Dwi Arysanti; Sulistiyani; Ninna Rohmawati. (2019). *Indeks Glikemik , Kandungan Gizi , dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas) dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Glycemic Index , Nutrient Content , and The Acceptance Capability Sweet Potato (Ipomoea batatas) Pu.* 107–113. <https://doi.org/10.2473/amnt.v3i2.2019.107-113>
- Santosa, S. H., Hidayat, A. P., & Siskandar, R. (2021). Safea application design on determining the optimal order quantity of chicken eggs based on fuzzy logic. *IAES International Journal of Artificial Intelligence*, 10(4), 858–871. <https://doi.org/10.11591/ijai.v10.i4.pp858-871>
- Santosa, S. H., Hidayat, A. P., Siskandar, R., & Rizkiriani, A. (2021). Effect of Selling Price on Demand for Chicken Eggs Using a Regression Approach. *Jurnal Sains Indonesia*, 2(3), 106–112.
- Wadhani Luh Putu Prema , Ratnaningsih Nani, L. B. (2021). *Kandungan Gizi , Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (Brassica oleracea var . Botrytis) dan Strawberry (Fragaria x ananassa).* 10(1), 6–12.
- Yusmaita, E., & Pangestuti, A. D. (2019). *Uji Organoleptik Sari Jagung Di Laboratorium Kimia FMIPA UNP.* 19(2), 45–53.