

ABSTRAK

Herdianti, Siti Rindi. 2024. *Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Sorbet Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Jamur Kuping (*Auricularia auricular*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Serat untuk Anak Usia Sekolah Dasar. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.*

Pembimbing : Yenny Moviana, MND

Masalah gizi yang sering dihadapi anak usia sekolah dasar yaitu pergeseran pola makan yang cenderung mengonsumsi makanan tinggi energi dan rendah serat yang berdampak terhadap sistem pencernaan, risiko penyakit tidak menular, seperti kelebihan berat badan. Asupan serat rata-rata anak di Pulau Jawa usia 7-9 tahun yaitu 5,7 gram atau 25% dari kecukupan harian dan usia 10-12 tahun sebesar 6,02 gram atau 22% dari kecukupan harian. Dari hal tersebut, maka asupan serat menjadi zat gizi yang perlu diperhatikan bagi anak usia sekolah dasar. Tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi sorbet buah naga merah dengan penambahan kacang merah dan jamur kuping. Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan 3 jenis imbang buah naga merah, kacang merah dan jamur kuping yaitu F1 70%:20%:10%, F2 65%:23%:12%, dan F3 60%:25%:15%. Sorbet dari 3 imbang yang berbeda diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonik oleh 30 panelis agak terlatih meliputi kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall*. Hasil penelitian menunjukkan formula yang paling disukai panelis adalah formula 3. Berdasarkan perhitungan nilai gizi per porsi, sorbet F3 mengandung energi 114,35 kkal, protein 4,5 g, lemak 1,14 g, karbohidrat 22,15 g dan serat 5 g. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi di laboratorium dan kepada masyarakat yang ingin membuat sorbet, dilihat dari segi organoleptik dan nilai gizinya disarankan menggunakan F3.

Kata Kunci: Sorbet, Buah Naga, Kacang Merah, Jamur Kuping, Serat