

ABSTRAK

Nursyaban, Alya Novia. 2024. *Formulasi Produk Velva berbasis Buah Naga Merah dan Tape Ketan Hitam sebagai Makanan Selingan Sumber Antosianin dan Serat bagi Obesitas*. Skripsi, Program Studi Gizi dan Dietetika. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Dr. Rr. Nur Fauziah, SKM., MKM., RD

Velva buah merupakan makanan selingan beku yang terbuat dari buah segar yang dibekukan dalam freezer, dengan kandungan lemak yang rendah karena tidak menggunakan lemak susu. Velva buah naga merah dan tape ketan hitam merupakan salah satu produk makanan selingan yang mengandung tinggi antosianin dan serat. Desain penelitian ini adalah eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan metode penelitian menggunakan uji hedonik, uji kadar antosianin secara spektrofotometri, dan uji kadar serat secara enzimatik gravimetri. Penelitian ini dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Bandung. Formulasi produk ini dengan berat 200 gram terdiri dari buah naga merah dan tape ketan hitam, yaitu formula 1 (70%:30%), formula 2 (50%:50%), dan formula 3 (30%:70%). Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terdiri ada pada formula 1 dan hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan adanya perbedaan bermakna pada aspek tekstur dan aroma dengan nilai ($p < 0.05$) serta tidak ada perbedaan pada rasa, warna dan overall dengan ($p < 0.05$). Kadar antosianin pertakaran saji produk sebesar 6.45 mg dan dapat memenuhi sebesar 258% dari kebutuhan antosianin. Sedangkan kadar serat per takaran saji sebanyak 0.87 g dan dapat memenuhi kebutuhan serat minimal sehari dari selingan sebanyak 60.2%. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut untuk peningkatan kadar serat agar dapat memenuhi syarat mutu velva.

Kata Kunci : Antosianin, Buah Naga Merah, Obesitas, Serat, Tape Ketan Hitam