ABSTRAK

Amelia, Nabila Putri. 2020. *Es Krim Tape Ketan Hitam dan Tepung Kedelai Sumber Protein, Isoflavon, Serat, dan Antosianin sebagai Selingan Penderita Hiperkolesterolemia*. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Dr. Rr. Nur Fauziyah, SKM, MKM.

Menurut Riskesdas (2013), proporsi penduduk >15 tahun yang mengalami hiperkolesterolemia sebesar 35,9 %. Penelitian Lestari S (2016) menunjukkan dari 17 orang penderita hiperkolesterolemia terdapat 13 orang (46.4%) memiliki asupan serat yang kurang, serta 10 orang (41.7%) memiliki asupan antioksidan yang kurang. Produk Es Krim Tape Ketan Hitam dan Tepung Kedelai yang kaya akan protein, isoflavon, serat, dan antosianin dibutuhkan untuk membantu menurunkan kadar kolesterol darah yang telah dibuktikan beberapa penelitian digunakan sebagai antihiperkolesterolemia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui imbangan terbaik produk, data formulasi tape ketan hitam dan tepung kedelai, pengaruh perbedaan imbangan es krim terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur produk, serta mengetahui kadar protein, isoflavon, serat, dan antosianin imbangan terbaik produk. Desain penelitian studi eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode penelitian menggunakan uji hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik, kjeldahl untuk uji protein, studi literatur untuk uji isoflavon, enzimatik gravimetri untuk uji serat, dan pH diferensial untuk uji antosianin yang dilaksanakan pada bulan Februari hingga Maret 2020. Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Uji Organoleptik Poltekkes Bandung, Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Pasundan, dan Laboratorium Pengujian Balai Besar Industri Agro Bogor. Formulasi es krim diperoleh dari hasil perhitungan, imbangan tape ketan hitam:tepung kedelai F1 (85%:15%), F2 (50%:50%), F3 (40%:60%). Hasil Uji *Kruskal Wallis* menunjukkan terdapat perbedaan bermakna pada uji hedonik terhadap warna dan rasa. F1 unggul pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Diharapkan dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh pemberian Es Krim Tape Ketan Hitam dan Tepung Kedelai terhadap sampel dengan kadar kolesterol darah di atas normal.

Kata Kunci: Es Krim Tape Ketan Hitam dan Tepung Kedelai, Sifat Organoleptik, Protein, Isoflavon, Serat, Antosianin