

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2023
Andri Nofitasari
060118A002

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *JELLY* SARI KACANG KEDELAI (*Glycine max*) DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus*)

ABSTRAK

Latar Belakang : *Jelly* merupakan makanan semi solid yang biasa dikonsumsi pada saat makan selingan. *Jelly* umumnya terbuat dari sari buah dan gula dengan perbandingan 45% : 55%. Penelitian ini memodifikasi olahan *jelly* menggunakan sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas. Penelitian ini bertujuan mengetahui perbandingan tingkat kesukaan dan zat gizi pada *jelly* komersial dengan *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental, dilakukan analisis tingkat kesukaan dengan 25 panelis agak terlatih. Perhitungan analisis tingkat kesukaan menggunakan rumus $(n/N) \times 100$. Analisis protein menggunakan metode *kjeldahl*, serat kasar menggunakan metode gravimetri dan aktifitas antioksidan menggunakan metode spektrofotometri.

Hasil : Berdasarkan tingkat kesukaan *jelly* komersial lebih disukai (80.6%) dibandingkan *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas kurang disukai (64.4%). Kandungan zat gizi *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas lebih tinggi kandungan protein (1.47 g) dan serat (6.17 g), dibandingkan kandungan protein (0.2 g) dan serat (1.2 g) *jelly* komersial. Aktifitas antioksidan tertinggi yakni dengan persentase endapan 10% (9.297%), persentase endapan 2% (4.961%), dan terendah dengan persentase endapan 1% (2.324%).

Simpulan : *Jelly* komersial lebih disukai dibandingkan *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas. Kandungan protein dan serat kasar lebih tinggi *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas dibandingkan *jelly* komersial. Terdapat aktifitas antioksidan pada *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas.

Kata Kunci : *Jelly*, Sari Kacang Kedelai, Sari Buah Nanas, Protein, Serat Kasar, Aktifitas Antioksidan.

Ngudi University Waluyo
Study Program Nutrition, Faculty of Health
Thesis, January 2023
Andri Nofitasari
060118A002

***THE LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF
EXTRACT SOYBEAN JELLY (*Glycine max*) WITH THE ADDITION OF
EXTRACT PINEAPPLE FRUIT (*Ananas comosus*)***

ABSTRACT

Background : Jelly is semi-solid foods consumed at the time eat distraction. Jelly made from extract of fruit and sugar with ratio 45% : 55%. This experiment is a modification jelly form extract soyben with addition of extract pineapple fruit. This experiment aims to compare the level of preference and nutrition of commercial jelly with soybean extract jelly with the addition of pineapple extract.

Method : This is study of experimental desing, the hedonic test analysis with 25 panelists rather trained. Calculation hedonic test analysis using the formula $(n/N) \times 100$. Protein analysis using method kjeldahl, fibre rough use method gravimetry and activity antioxidants use method spectrophotometry.

Results : Based on hedonic test commercial jelly more favored (80.6%) compared less soybean extract jelly with the addition of pineapple extract preferred (64.4%). Content substance Peanut juice jelly nutrition soya bean with the addition of more pineapple juice tall protein content (1.47 g) and fiber (6.17 g), compared protein content (0.2 g) and fiber (1.2 g) of commercial jelly. activity antioxidants highest with percentage precipitate 10% (9.297%), percentage deposits 2% (4.961%), and the lowest with percentage precipitate 1% (2.324%).

Conclusion : Jelly commercial more preferred compared to soybean extract jelly with the addition of pineapple extract. Protein and fiber rough more high soybean extract jelly with the addition of pineapple extract compared to commercial jelly. Activity Antioxidants in soybean extract jelly with the addition of pineapple extract.

Keywords : Jelly, Extract of Soybeans, Extract of Pineapple fruits, Protein, Fiber Rough, Activity Antioxidants.

