

ABSTRAK

RIRIN YUNI ASFITA, 16S10199

PENGOLAHAN BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi* L.) TERHADAP DAYA TERIMA MANISAN SEBAGAI MAKANAN SELINGAN PENDERITA HIPERKOLESTEROL

Skripsi. Program Studi S1 Gizi. 2021
(LIII+53)

Belimbing adalah nama melayu untuk jenis tanaman buah dari keluarga *Oxalidaceae*, marga *Averrhoa*. Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Flavonoid berperan mencegah resiko penyakit jantung, Saponin dapat menurunkan level serum kolesterol, Vitamin C (asam askorbat) sebagai antioksidan. Tujuan umum untuk mengetahui daya terima pada manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L..) untuk makanan selingan penderita hiperkolesterol. Tujuan khusus mengidentifikasi daya terima (warna, aroma, rasa) responden terhadap manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L..) sebagai makanan selingan penderita hiperkolesterol. Metode yang digunakan eksperimental murni dengan desain penelitian rancangan acak lengkap. Penelitian dilakukan untuk mengetahui daya terima pada manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L..) Hasil Organoleptik yaitu penilaian dan mengamati warna, aroma, rasa. Pengujian organoleptik merupakan cara menilai dengan panca indera, maka dapat diambil kesimpulannya daya terima yang terdapat dalam manisan meliputi warna, rasa, aroma yaitu : Warna tertinggi pada P3 sebesar 3,1 dengan kriteria suka. Rasa tertinggi pada P3 sebesar 3,1 dengan kriteria suka. Aroma tertinggi pada P3 sebesar 3,2 dengan kriteria suka. Daya terima warna, aroma dan rasa manisan terbukti memiliki perbedaan dengan perlakuan yang berbeda dengan nilai probabilitas sebesar masing-masing $0,000 < \alpha$ pada tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)*

Kata Kunci : Belimbing wuluh, Manisan, Daya Terima, Hiperkolesterol, Uji Organoleptik

ABSTRACT

RIRIN YUNI ASFITA, 16S10199

PROCESSING OF WULUH BELIMBING (Averrhoa bilimbi L.) AGAINST SWEET ACCEPTANCE AS A DIFFERENT FOOD FOR HYPERCHOLESTEROL SUFFERS

*Undergraduate thesis. Bachelor Of Nutrition Study Program.2021
(LIII+53)*

*Starfruit is a Malay name for a type of fruit plant from the Oxalidaceae family, clan Averrhoa. Candied fruit is fruit preserved with sugar. Flavonoids play a role in preventing the risk of heart disease, Saponins can reduce serum cholesterol levels, Vitamin C (ascorbic acid) as an antioxidant. The general objective was to determine the acceptability of candied starfruit (Averrhoa bilimbi L..) as a snack for people with hypercholesterolemia. The specific objective was to identify the respondent's acceptance (color, aroma, taste) of the sweet starfruit (Averrhoa bilimbi L..) as a snack for people with hypercholesterolemia. The method used was pure experimental with a completely randomized design research. The research was conducted to determine the acceptability of the sweet starfruit (Averrhoa bilimbi L..) Organoleptic results, namely assessment and observing color, aroma, taste. Organoleptic testing is a way of assessing the five senses, so it can be concluded that the acceptability contained in sweets includes color, taste, aroma, namely: The highest color on P3 is 3.1 with the criteria of liking. The highest taste in P3 was 3.1 with like criteria. The highest aroma in P3 is 3.2 with like criteria. Acceptance of color, aroma and taste of sweets is proven to have differences with different treatments with probability values of $0.000 < \alpha$ respectively at the 95% confidence level ($\alpha = 0.05$) **

Keywords: Starfruit, Sweets, Acceptability, Hypercholesterol, Organoleptic results

