

# **Pengaruh Formula *Jelly Drink* Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Pada Daya Terima Panelis**

**Misa Oktiana**

## **ABSTRAK**

*Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) sudah mulai banyak dibudidayakan di Indonesia dan buahnya mempunyai kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan, akan tetapi pemanfaatan khususnya sebagai produk olahan masih belum optimal. Salah satu alternatif pemanfaatan buah terong belanda yaitu diolah menjadi jelly drink. Jelly drink adalah produk minuman yang berbentuk gel, dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten dengan kadar air tinggi dan mudah disedot. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formula yang menghasilkan jelly drink terong belanda yang disukai panelis. Bagian formula jelly drink terong belanda yang dijadikan perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan buah dengan air, perbandingan konsentrasi karagenan dengan konjak, sukrosa dan air. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dua faktorial. Faktor pertama (A) adalah perbandingan buah dengan air 1:3 ( $a_1$ ), 1:4 ( $a_2$ ), dan 1:5 ( $a_3$ ), dan faktor kedua (B) adalah perbandingan konsentrasi karagenan dengan konjak, yaitu 0,05%:0,15% ( $b_1$ ), 0,1%:0,1% ( $b_2$ ) dan 0,15%:0,05% ( $b_3$ ). Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik yaitu tekstur, rasa, warna dan aroma; uji kimia yaitu kadar sukrosa, kadar vitamin C dan pH; uji fisik yaitu nilai viskositas dan sineresis. Hasil terpilih dari uji kesukaan jelly drink terong belanda adalah perbandingan buah dengan air (1:5), dan perbandingan konsentrasi karagenan dengan konjak sebesar 0,15%:0,05%. Jelly drink terong belanda hasil formula terpilih mendapat nilai kesukaan pada tekstur 3,03 (netral-suka), rasa 3,0 (netral), warna 3,40 (netral-suka), dan aroma 3,23 (netral-suka). Hasil uji kimia dan fisik jelly drink terpilih yaitu kadar sukrosa 15,92%, pH 4,37, kadar vitamin C 12,1 mg/100 g, viskositas 786,3 cp dan sineresis sebesar 3,03%.*

**Kata Kunci:** *Jelly drink* , terong belanda, karagenan, konjak