

Kadar Flavonoid, Serat Pangan, Dan Uji Organoleptik Formulasi Pangan Fungsional Agar Okra Dan Kayu Manis

Siti Nur Afifah¹, Gemala Anjani¹, Ayu Rahadiyanti¹, Mohammad Sulchan¹

ABSTRAK

Latar belakang: Diabetes melitus yang tidak terkontrol kadar glukosa darahnya berisiko mengalami komplikasi. Konsumsi buah okra dan kayu manis yang tinggi antioksidan dan serat pangan berpotensi dapat mengendalikan kadar glukosa darah.

Tujuan: Mengetahui pengaruh variasi bubuk okra dan kayu manis terhadap kadar flavonoid, serat pangan total dan uji organoleptik.

Metode: Penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbandingan variasi bubuk okra dan kayu manis dengan empat formulasi yaitu F1 (50:0), F2 (45:5), F3 (40:10), dan F4 (35:15). Pengujian kadar flavonoid dilakukan dengan metode kolorimetri aluminium klorida, serat pangan dengan metode multienzim dan uji organoleptik dengan uji hedonik. Analisis statistik data dilakukan dengan *one way* ANOVA dan *Kruskal-Wallis*.

Hasil: Terdapat perbedaan yang signifikan pada variasi sampel terhadap kadar flavonoid ($p < 0,05$), serat pangan ($p < 0,05$) dan daya terima panelis terhadap warna, rasa dan aroma ($p < 0,05$). F4 memiliki kadar flavonoid dan serat pangan tertinggi sebesar 9,31 mgQE/g dan 0,22 g, sedangkan F2 dan F3 merupakan formulasi yang mendapatkan daya terima terbaik oleh panelis dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.

Simpulan: Peningkatan jumlah kayu manis dalam formulasi meningkatkan kadar flavonoid dan serat pangan, namun menurunkan daya terima panelis terhadap rasa dan aroma. F3 merupakan formulasi yang direkomendasikan berdasarkan hasil uji daya terima (suka), kadar flavonoid (8,53 mgQE/g) dan serat pangan (0,16 g).

Kata kunci: Flavonoid, serat pangan, uji organoleptik, okra, kayu manis

¹ Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang