

Karakteristik Sensoris dan Potensi Antioksidan VitaMata Prototipe II dengan Penambahan Buah Naga

Anton Rahmadi, Ishak Budi Setionugroho, Yuliani
Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman.

VitaMata adalah pangan fungsional kaya akan beta karoten dan tokoferol, bersumber dari labu kuning dan fraksi olein minyak sawit merah. VitaMata prototipe pertama memiliki kelemahan pada rasa minyak sawit yang masih muncul dan kurang disukai panelis. Buah naga merah dapat dieksplorasi kegunaannya sebagai penyamar rasa pada produk VitaMata. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan buah naga merah terhadap sifat sensoris dan kadar antioksidan produk emulsi VitaMata, sebelum dan setelah penyimpanan selama 1 bulan. Prototipe kedua VitaMata diformulasikan dari hasil terbaik VitaMata prototipe I dengan penambahan 25, 50, atau 75% buah naga (v/v). Uji sensoris dilakukan terhadap 20 panelis dalam tiga ulangan berdasarkan lima skala penerimaan mulai dari sangat tidak suka (1), tidak suka (2), netral (3), suka (4), dan sangat suka (5). Uji kapasitas antioksidan dilakukan dengan menggunakan metode DPPH terhadap perlakuan terbaik dari VitaMata. Penambahan buah naga merah berpengaruh nyata terhadap hedonik dan mutu hedonik warna, hedonik dan mutu hedonik kekentalan, hedonik rasa, mutu hedonik rasa (buah naga merah dan CPO), hedonik aroma, dan mutu hedonik aroma (buah naga merah dan CPO) ($p < 0,05$), namun tidak berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik rasa ($p = 0,066$) dan aroma ($p = 0,8785$) perisa frambozen baik dalam keadaan segar maupun penyimpanan pada suhu ruang. Perlakuan terbaik adalah pada formulasi dengan 75% sari buah naga merah baik dalam keadaan segar dan penyimpanan suhu ruang dengan nilai hedonik warna $4,13 \pm 0,85$ (suka dan sangat suka), mutu hedonik warna $4,81 \pm 0,65$ (mendekati sangat merah), hedonik kekentalan $3,76 \pm 0,85$ (agak suka dan suka), mutu hedonik kekentalan $4,5 \pm 0,74$ (kental dan sangat kental), hedonik rasa $4,33 \pm 0,95$ (suka dan sangat suka), mutu hedonik rasa (buah naga merah) $4,53 \pm 0,81$ (berasa dan sangat berasa buah naga merah), mutu hedonik rasa (CPO) $2,03 \pm 1,24$ (tidak berasa CPO), hedonik aroma $4,01 \pm 0,77$ (suka dan sangat suka), mutu hedonik aroma (buah naga merah) $4,36 \pm 0,78$ (beraroma dan sangat beraroma buah naga merah), mutu hedonik aroma (CPO) $2,08 \pm 0,88$ (tidak beraroma CPO). Kadar potensi antioksidan VitaMata dengan 75% buah naga adalah $354,25 \pm 0,77$ dan $396,75 \pm 2,81$ ppm, sebelum dan setelah penyimpanan.

Kata kunci : emulsi, buah naga merah, labu kuning, fraksi olein minyak sawit merah