

KARAKTERISASI FISIKOKIMIA DAN SENSORIS MELLORINE BERBASIS SARI BIJI KACANG GUDE (*Cajanus Cajan*) DENGAN PENAMBAHAN PURE KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus Polyrhizus*)

Nama Mahasiswa : Alya Nofianti
NIM : 19221012
Dosen Pembimbing Utama : Gevbry Ranti Ramadhani Simamora, S.Pi., M.Si
Dosen Pembimbing Pendamping: Yuvita Lira Vesti Arista, S.T.P., M.Si

ABSTRAK

Mellorine merupakan produk pangan beku berbasis lemak nabati yang berpotensi dikembangkan melalui pemanfaatan sari biji kacang gude sebagai sumber protein nabati dan pure kulit buah naga merah sebagai sumber pigmen alami. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh variasi konsentrasi sari biji kacang gude dan pure kulit buah naga merah terhadap karakteristik fisik *mellorine*, tingkat penerimaan panelis, serta karakteristik kimia formulasi terbaik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial 3×3 dengan dua faktor perlakuan, yaitu konsentrasi sari biji kacang gude (20%, 30%, dan 40%) serta konsentrasi pure kulit buah naga merah (4%, 8%, dan 12%). Seluruh formulasi dianalisis karakteristik fisiknya meliputi *overrun*, stabilitas emulsi, dan daya leleh. Lima formulasi terbaik berdasarkan metode indeks efektivitas De Garmo kemudian dilakukan pengujian sensoris menggunakan uji rating hedonik oleh 30 panelis tidak terlatih. Tiga formulasi dengan tingkat penerimaan tertinggi selanjutnya dianalisis karakteristik kimianya meliputi kadar protein, kadar lemak, total padatan, nilai pH, dan kadar antosianin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi konsentrasi sari biji kacang gude dan pure kulit buah naga merah memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik *mellorine*. Formulasi P3S1 (20% sari biji kacang gude dan 12% pure kulit buah naga merah) merupakan formulasi terbaik berdasarkan tingkat penerimaan panelis. Formulasi P3S1 memiliki karakteristik kimia berupa kadar protein sebesar 5,37%, kadar lemak sebesar 6,12%, total padatan sekitar 32%, dan kadar antosianin sebesar 6,40 mg/L.

Kata kunci: karakteristik fisik; *mellorine*; pure kulit buah naga merah; sari biji kacang gude; uji sensoris.