

FORMULASI DAN UJI KESUKAAN CEMILAN SEHAT "PUDING HIBISADRIFA" BERBAHAN DASAR BUNGA ROSELA YANG TINGGI VITAMIN C

Salsabilla Surya Putri¹, Amelia Handayani Burhan^{1*}, Nurul Agustiningrum¹, Tri Apriliana¹, Yuli Puspito Rini¹, dan Farisya Nurhaeni¹

¹Politeknik Kesehatan Bhakti Setya Indonesia

*email korespondensi: amelia_handayani@poltekkes-bsi.ac.id

Abstract: Butterfly pea flower (*Hibiscus Sabdaiffa*) is one of the popular natural ingredients in the Covid-19 Pandemic Era because it is rich in vitamins and antioxidants so that it can be used as a raw material for making anti-cholesterol foods. One of the preparations that many consumers like is pudding. An appropriate pudding formulation is needed so that the vitamin content such as Vitamin C from butterfly pea flowers is not lost much and it is still liked by consumers. Therefore, this study aims to obtain the best formulation of *Hibiscus Sabdaiffa* pudding and see its opportunities as a business innovation in the culinary field. Flower sampling was carried out in Argomulyo District, Sedayu, Bantul, Yogyakarta. The sample was then processed into pudding with a mass variation of 0, 5, 10, 15, and 20 grams of sugar for 100 ml of distilled water. Pudding was tested first with a qualitative test of Vitamin C, the level of Vitamin C in the pudding was determined by the iodimetric method, while the preference test was carried out using a questionnaire. Business opportunities are studied by looking at the number of sales of puddings with various variations of shapes, colors, and creations such as adding toppings for 1 month. The results of this study indicated that there was a decrease in Vitamin C levels with the addition of sugar with the levels in each formulation successively being 0.00252; 0.00237; 0.00222; 0.00218; and 0.00216 % w/b. Pudding formulation with the addition of 20 grams of sugar to 100 ml (Formulation V) was the most preferred by respondents. Pudding sales for 1 month have shown a profit, this indicates that this pudding has a culinary business opportunity. Besides that, this opportunity is also strengthened by positive testimonials for the *Hibiscus Sabdaiffa* Pudding product.

Keywords: Butterfly Pea Flowers, Pudding, Healthy Culinary, Vitamin C

Abstrak: Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdaiffa*) adalah salah satu bahan alam yang populer di Era Pandemi Covid-19 dikarenakan kaya akan vitamin dan antioksidan sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kuliner antikolesterol. Salah satu olahan yang disukai banyak konsumen adalah puding. Diperlukan formulasi puding yang tepat agar kandungan vitamin seperti Vitamin C dari Bunga Rosella ini tidak banyak hilang dan tetap disukai oleh konsumen. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi terbaik dari pudding *Hibiscus Sabdaiffa* dan melihat peluangnya sebagai inovasi usaha di bidang kuliner. Pengambilan sampel bunga dilakukan di Kecamatan Argomulyo, Sedayu, Bantul, Yogyakarta. Sampel selanjutnya diolah menjadi puding dengan variasi massa gula 0, 5, 10, 15, dan 20 gram untuk 100 ml akuades. Puding diuji terlebih dahulu diuji kualitatif Vitamin C, kadar Vitamin C dalam puding ditentukan dengan metode iodimetri, sedangkan uji kesukaan dilakukan dengan menggunakan angket. Peluang usaha dipelajari dengan melihat jumlah penjualan puding dengan berbagai macam variasi bentuk, warna dan juga kreasi seperti penambahan topping selama 1 bulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa adanya penurunan kadar Vitamin C dengan penambahan gula dengan kadar disetiap formulasi secara berturut-turut adalah 0,00252; 0,00237; 0,00222; 0,00218; dan 0,00216 % b/b. Formulasi puding dengan penambahan 20 gram gula untuk 100 ml (Formulasi V) paling disukai responden. Penjualan puding selama 1 bulan telah menunjukkan adanya keuntungan, hal ini menandakan bahwa puding ini memiliki peluang usaha kuliner. Disamping itu peluang ini juga dikuatkan oleh testimoni positif terhadap produk Puding *Hibiscus Sabdaiffa*.

Kata kunci: Bunga Rosella, Puding, Kuliner Sehat, Vitamin C