

INTISARI

- Nama : Bonifasius Galih Widyasmoro
NIM : 201833010
Judul : Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Puding Konnyaku (*Amorphophallus* Konjac) Dengan Penggunaan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Makanan Sumber Serat Untuk Intervensi Bagi Penderita Konstipasi.
Tanggal Ujian : 18 Agustus 2022
Pembimbing : 1. Hiasinta A. Purnawijayanti, S.T.P., M.P
2. Veronica Ima P, S.TP, M.Gizi
Jumlah Pustaka : 97 pustaka
Jumlah Halaman : xiii, 57 halaman, tabel, gambar, lampiran

Konstipasi merupakan kondisi dimana feses menjadi keras, susah untuk dikeluarkan melalui proses pembuangan melalui anus, dan membuat rasa tidak nyaman pada rektum. Konstipasi termasuk kedalam masalah cukup serius, hal ini dibuktikan dengan prevalensi yang tinggi yakni 16% pada tahun 2016, pada masyarakat di seluruh dunia. Konstipasi dalam praktiknya bisa dicegah dengan menggunakan makanan sumber serat. Buah naga merah merupakan sumber serat tidak larut dengan kandungan serat tidak larut sebanyak 10,1 g per 100 g. Produk Puding digunakan untuk memenuhi kebutuhan serat dalam sehari dan digemari oleh banyak kalangan masyarakat. Bahan konnyaku mengandung serat larut, karena kandungan glukomanan dalam bahan konnyaku merupakan glukomanan yang bersifat larut dalam air. Penelitian ini menggunakan desain “Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 pengulangan. Data pengujian fisik yakni sineresis dan data efektivitas intervensi penatalaksanaan konstipasi dianalisis secara deskriptif. Data pengujian kimiawi yakni kadar serat tidak larut, kadar serat larut, dan kadar serat total dianalisis menggunakan Anova. Data pengujian sensoris yakni kenampakan, tekstur, aftertaste dan penerimaan keseluruhan dianalisis menggunakan Friedman. Hasil pengujian sineresis, semakin banyak penggunaan sari buah naga maka persentase sineresis semakin kecil. Semakin banyak kadar serat dalam sebuah bahan dapat membantu dalam penyerapan air. Hasil pengujian kadar serat semakin banyak penggunaan sari buah naga maka kadar serat tidak larut dan kadar serat total pada puding konnyaku semakin banyak. Semakin banyak penggunaan sari buah naga merah semakin sedikit kadar serat larut pada puding konnyaku. Buah naga merah mengandung lignin sebanyak 37,18% dan selulosa sebanyak 9,25%. Konnyaku berbahan dasar dari umbi porang mengandung glukomanan + 40%. Hasil pengujian sensoris semakin banyak penggunaan sari buah naga merah berpengaruh terhadap kenampakan, tekstur, aftertaste dan penerimaan keseluruhan pada produk puding. Hasil intervensi penatalaksanaan konstipasi, produk puding konnyaku dengan penggunaan sari buah naga merah dapat digunakan untuk menangani konstipasi.

Kata kunci : puding konnyaku, buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), serat (*Dietary fiber*), konstipasi, intervensi