

**DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT ES KRIM DENGAN
PENAMBAHAN BEKATUL DAN JAMBU BIJI SEBAGAI ALTERNATIF
KUDAPAN BAGI PENDERITA HIPERKOLESTEROLEMIA**

ABSTRAK

Latar belakang hiperkolesterolemia dapat dikelola dengan cara mengonsumsi pangan dengan kandungan tinggi serat. Salah satu makanan yang mengandung tinggi serat adalah bekatul dan jambu biji. Serat dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dalam darah bagi penderita hiperkolesterolemia. Oleh karena itu bekatul dan jambu biji perlu dikembangkan agar bermanfaat bagi manusia sebagai bahan pangan campuran atau substitusi pada makanan salah satunya yaitu pembuatan es krim. **Tujuan** penelitian ini untuk mengidentifikasi uji daya terima dan kadar serat es krim dengan penambahan bekatul dan jambu biji sebagai alternatif kudapan bagi penderita hiperkolesterolemia. **Metode** penelitian ini merupakan jenis penelitian pre eksperimental. Terdapat 2 formulasi es krim dengan penambahan bekatul dan jambu biji yang berbeda serta 1 formulasi es krim kontrol. Panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. Data hasil uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan uji statistika *Kruskal Wallis*, apabila terdapat perbedaan yang signifikan akan dilanjutkan dengan uji statistika *Mann Whitney*. Selanjutnya untuk mengetahui kandungan serat, dilakukan uji kadar serat kasar. **Hasil** uji organoleptik menunjukkan bahwa dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur dari ketiga formulasi yang paling disukai panelis adalah es krim bekatul dan jambu biji formulasi 1 dengan kode EK1 (25 : 75). Hasil uji kadar serat kasar menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada formula 1 (25 : 75) yakni 0,72%.

Kata Kunci : Hiperkolesterolemia, Bekatul, Jambu Biji, Es Krim, Daya Terima, Kadar Serat

**ACCEPTANCE AND FIBER CONCERNING ICE CREAM WITH
ADDITION OF RICE BRAN AND GUAVA AS ALTERNATIVE SNACK
FOR HYPERCHOLESTEROLEMIA PATIENTS**

ABSTRACT

Background hypercholesterolemia can be managed by eating foods with high fiber content. One of the foods that contain high fiber is rice bran and guava. Fiber can help lower cholesterol levels in the blood for people with hypercholesterolemia. Therefore, rice bran and guava need to be developed to be useful for humans as mixed food ingredients or substitutes for food, one of which is making ice cream. **The purpose** of this study was to identify the acceptability and fiber content of ice cream with the addition of rice bran and guava as an alternative snack for people with hypercholesterolemia. **This method** research is a type of pre-experimental research. There are 2 formulations of ice cream with the addition of different rice bran and guava and 1 formulation of control ice cream. There are 25 panelists in the moderately trained category. The data from the organoleptic test were then analyzed using the statistical *Kruskal Wallistest*, if there was a significant difference, it would be continued with the statistical test *Mann Whitney*. Furthermore, to determine the fiber content, crude fiber content test was carried out. **The results** of the organoleptic test showed that in terms of color, taste, aroma and texture of the three formulations, the panelists most favored ice cream bran and guava formulation 1 with code EK1 (25: 75). The results of the crude fiber content test showed that the highest value was found in formula 1 (25: 75) which was 0.72%.

Keywords: Hypercholesterolemia, Rice Bran, Guava, Ice Cream, Acceptance, Fiber Content