

**UJI DAYA TERIMA DAN DAYA SIMPAN
PUDING BIJI CHIA DENGAN PENAMBAHAN KAYU MANIS
SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN DIABETES MELITUS**

ABSTRAK

Latar belakang Diabetes melitus menduduki peringkat ke-6 sebagai penyebab kematian tertinggi di dunia. Salah satu pencegahan dan pengeolaan DM ialah modifikasi diet dengan mengonsumsi makanan yang menyehatkan dan teratur. Puding adalah jenis hidangan dengan ciri khas rasa yang manis, hingga kerap kali dihindari oleh penderita DM. Dengan penggunaan biji chia sebagai bahan sumber antioksidan dan serat, maka puding biji chia menjadi pangan fungsional yang baik bagi penderita DM. Selain itu, penambahan kayu manis difungsikan sebagai pengawet alami guna memperpanjang masa simpan puding biji chia. **Tujuan** tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi uji daya terima dan daya simpan terhadap formulasi kayu manis pada puding biji chia. **Metode** Jenis penelitian menggunakan desain *Pre Eksperimental* dengan 3 formulasi dari nutrijell : kayu manis, yaitu 3 : 2, 3 : 4, 3 : 6. Terdapat 2 jenis uji yang dilakukan, yaitu uji subjektif dan uji objektif. Uji subjektif dilakukan dengan metode uji organoleptik terhadap 20 panelis agak terlatih untuk mengetahui daya terima dan Uji objektif dilakukan dengan metode Angka Lempeng Total (ALT) untuk mengetahui daya simpan dari hasil terbaik uji organoleptik. Analisis statistik menggunakan teknik analisis *Kruskal Wallis* untuk mengetahui perbedaan daya terima antara 3 formulasi puding biji chia kayu manis. **Hasil** penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai ialah formulasi 3 : 6, dengan rerata skor penilaian dari penampakan, warna, tekstur, aroma, dan rasa sebesar 4,01 yang berarti suka. Hasil uji *Kruskal Wallis* pada indikator warna dan aroma menunjukkan adanya perbedaan ($p < 0,05$), sedangkan pada indikator penampakan, tekstur, dan rasa menunjukkan tidak adanya perbedaan ($p > 0,05$). Berdasarkan hasil uji laboratorium (ALT), puding biji chia kayu manis memiliki daya tahan lebih lama dengan pertumbuhan bakteri yang lebih lambat daripada puding biji chia.

Kata Kunci : Puding, Biji Chia, Kayu Manis, Serat, Daya Simpan

**ACCEPTABILITY AND STORABILITY TEST OF
CHIA SEEDS PUDDING WITH AN ADDITION OF CINNAMON
AS A SNACK'S ALTERNATIVE OF DIABETES MELLITUS**

ABSTRACT

Background Diabetes mellitus is ranked 6th as the highest cause of death in the world. One of the prevention and management of DM is a diet modification by eating healthy foods and eat regularly. Pudding is a type of dish with sweetness as characteristic, so it often avoided by DM sufferers. With the use of chia seeds as a source of antioxidants and fiber, the chia seed pudding becomes good functional food for people with DM. Besides, the addition of cinnamon functioned as a natural preservative to extend the storability of the chia seeds pudding. **Objective** This study aims to identify the acceptability and storability tests of cinnamon formulations on chia seeds pudding. **Methods** This type of research uses a *Pre Experimental* design with 3 formulations of nutrijell : cinnamon as 3: 2, 3: 4, 3: 6. There are 2 types of tests, such as subjective test and objective test. Subjective test were performed with organoleptic test method with 20 rather trained panelists to determine the acceptability and objective test were carried out with a Total Plate Count (TPC) method to determine the storability. Statistical analysis used the *Kruskal Wallis* analysis technique to determine the differences in acceptability between 3 cinnamon chia seeds pudding formulations. **Results** The results showed that the most preferred organoleptic was formulation 3: 6, with an average rating score of appearance, color, texture, scent, and taste of 4.01, which means liked. The result of *Kruskal Wallis test* are showed a difference on color and scent indicators ($p < 0.05$), meanwhile the appearance, texture, and taste indicators showed no difference ($p > 0.05$). Based on the results of laboratory tests (TPC), cinnamon chia seeds pudding has a longer storability with a slower bacterial growth than chia seeds pudding.

Keywords : Pudding, Chia Seeds, Cinnamon, Fiber, Storability