

# EVALUASI UJI KESUKAAN VELVA DENGAN BAHAN DASAR KELOPAK BUNGA ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*)

Aninda Trie Eprisia<sup>1</sup>, Nilla Najati Uqba<sup>2</sup>, Renata Brillyant Dwi Rahmi<sup>3</sup>, Wenny Sandra Wulan<sup>4</sup>,  
Laili Hidayati<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang  
Email: Anindaninda3@gmail.com

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang  
Email: nila.najati@yahoo.com

<sup>3</sup>Jurusan Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang  
Email: renata.brillyant@yahoo.com

<sup>4</sup>Jurusan Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang  
Email: Wennywulan96@yahoo.co.id

<sup>5</sup>Dosen Pengajar Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang  
Email: laili.hidayati.ft@um.ac.id

## ABSTRAK

Velva adalah produk sejenis es krim dengan bahan utama buah-buahan, sayuran, ataupun bunga. Bahan pembuatan velva yaitu campuran bubuk yang berasal dari hancuran bunga, gula, serta bahan penstabil yang kemudian dibekukan dalam alat pembeku es krim. Bunga yang digunakan yaitu bunga rosella. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, dan tekstur velva dengan bahan dasar bunga rosella. Panelis dalam penelitian ini adalah mahasiswa Tata Boga angkatan 2015 sejumlah 70 panelis. Data dianalisis dengan T-test (uji T). Hasil uji hedonik yang dianalisis menggunakan uji T menunjukkan bahwa 4,6 panelis menyukai warna dari velva bunga rosella segar sedangkan 4,54 menyukai warna velva bunga rosella kering, 4,16 panelis menyukai rasa dari velva bunga rosella segar sedangkan 4,3 menyukai rasa velva bunga rosella kering, dan 4,41 panelis menyukai tekstur dari velva bunga rosella segar sedangkan 4,26 menyukai tekstur velva bunga rosella kering. Kesimpulan yang dapat diambil adalah panelis lebih menyukai velva dengan bahan dasar kelopak bunga rosella segar untuk warna dan tekstur, serta panelis lebih menyukai velva dengan bahan dasar kelopak bunga rosella kering untuk rasanya.

### Kata Kunci

Velva, Bunga Rosella, Uji Hedonik

## 1. PENDAHULUAN

Makanan pencuci mulut atau *dessert* yang mempunyai rasa manis dan menyegarkan tengah digemari masyarakat saat ini. Produk minuman seperti teh, sirup, jelly, atau produk makanan beku seperti es krim, shorbet, maupun *velva*.

*Velva* merupakan produk sejenis es krim dengan bahan utama buah-buahan. Kelebihan *velva* adalah kandungan lemaknya yang rendah karena tidak menggunakan lemak tambahan, mengandung vitamin C dan serat yang berasal dari buah [1].

*Velva* merupakan *frozen dessert* yang mempunyai kadar lemak jauh lebih rendah dari es krim. Kandungan lemak yang rendah dari *velva* memungkinkan untuk dijadikan alternatif pengganti es krim dan pilihan bagi anggota vegetarian ataupun orang yang sedang diet rendah lemak [2].

*Velva* mempunyai tekstur yang lembut, untuk mendapatkan tekstur yang lembut maka digunakan bahan penstabil.

Bahan penstabil yang dapat digunakan untuk membuat *velva* misalnya seperti karagenan, pati, agar-agar, *gelatine*, pektin, dan CMC. Bahan penstabil yang biasa digunakan untuk *velva* adalah CMC dan pektin.

CMC (*Carboxymethyl cellulose*) merupakan bahan penstabil yang sering digunakan dalam proses pembuatan es krim maupun *velva*. Menurut referensi [3], kelebihan dari CMC mampu mengikat air dalam kapasitas yang besar, harga lebih murah, dan berasal dari selulosa (non hewani). Pembuatan produk sejenis es krim seperti *velva* ini biasanya dikombinasikan dengan gelatin, *Locust bean gum*, ataupun pektin.

Pektin berbentuk serbuk yang digunakan dalam pembuatan produk sejenis es krim maupun *velva* pada umumnya. Menurut referensi [4], fungsi pektin adalah sebagai pengental dan zat pengemulsi, sehingga penambahan CMC dan pektin pada produk *velva* berfungsi untuk memperbaiki tekstur dan kristal es yang terbentuk sehingga akan lebih halus.

*Velva* dapat dibuat dari bahan yang memiliki karakteristik tertentu yaitu memiliki kandungan pektin dan vitamin C yang cukup. Bahan yang digunakan untuk *velva* juga harus memiliki cita rasa dan warna yang bagus. *Velva* yang pada umumnya terbuat dari buah-buahan ataupun sayuran juga dapat dibuat dari bunga, salah satu bunga yang dapat digunakan adalah bunga rosella.

Bunga rosella merupakan tanaman herbal yang memiliki kandungan vitamin C yang cukup tinggi, yang pada produk *velva* memberikan rasa asam dan menyegarkan. Karakter vitamin C yang mudah hilang oleh proses pemanasan dan dapat terhambat apabila dibiarkan pada suhu rendah yang pada proses pembuatan *velva* yakni pengadukan dengan votator serta penyimpanannya pada suhu rendah. Kelopak bunga rosella juga mengandung betakaroten yang diperlukan tubuh. Rosella juga mengandung protein, kalsium, dan unsur-unsur lain yang berguna bagi tubuh [5]. Bagian dari bunga rosella yang sering dikonsumsi adalah kelopak bunga rosella, baik kelopak bunga yang masih segar maupun kelopak yang kering.

Kelopak kering dari bunga rosella dapat dimanfaatkan untuk membuat teh, jelly, selai, mentega, pai, saus, tart, serbat, es krim, dan makanan pencuci mulut lainnya. Pada pembuatan jelly rosella tidak perlu ditambahkan pektin untuk memperbaiki teksturnya, karena kelopak rosella sudah mengandung pektin sebanyak 3,19% [5].

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui uji hedonik dari *velva* dengan bahan dasar bunga rosella.

## 2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dilakukan yaitu uji coba resep, proses pembuatan *velva* dengan bahan dasar kelopak bunga rosella, formulasi resep, dan uji hedonik.

Uji coba resep yang dilakukan pada penelitian ini adalah pembuatan *velva* dari kelopak bunga rosella. Uji coba *velva* yang dilakukan tidak langsung mendapatkan hasil yang baik. Proses uji coba yang dilakukan sebanyak 2 kali, yaitu menggunakan formula pertama dan kedua, untuk mendapatkan hasil yang sesuai dan yang diinginkan.

Uji coba resep pertama menggunakan kelopak bunga rosella segar dan uji coba kedua menggunakan kelopak bunga rosella kering.

Alat yang digunakan dalam pembuatan *velva* kelopak bunga rosella meliputi: timbangan, gelas ukur, mangkok, sendok, *balon whisk*, kompor, blander, panci, dan votator. Tahap proses pembuatan *velva* meliputi persiapan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat *velva* rosella, *blanching* kelopak bunga rosella, penghancuran kelopak bunga rosella, pemasakan bubur kelopak bunga rosella, pendinginan, pembekuan dengan menggunakan votator, pengemasan dalam cup, dan penyimpanan *velva* bunga rosella dalam *freezer*.

Uji coba formula pertama *velva* kelopak bunga rosella dengan bahan kelopak bunga rosella segar 100g, air 200ml, gula pasir 50g, CMC 0,5g menghasilkan *velva* yang kurang bagus. Hasil dari *velva* berwarna merah agak gelap sehingga warna kurang menarik, rasa yang asam.

Uji coba kedua *velva* kelopak bunga rosella dengan bahan kelopak bunga rosella kering 100g, air 200ml, gula pasir 50g, CMC 0,5g, menghasilkan *velva* yang baik. Hasil dari *velva* yaitu berwarna merah, memiliki rasa manis agak asam karena kandungan vitamin C pada bunga rosella yang cukup tinggi, dan tekstur yang lembut. Setelah formulasi resep dilakukan tahap selanjutnya yaitu uji hedonik atau uji kesukaan.

Uji kesukaan bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk *velva* dengan bahan dasar bunga rosella. Panelis diminta untuk memberikan tanggapan pribadinya tentang kesukaan terhadap warna, rasa, dan tekstur dari *velva* bunga rosella.

### 2.1 Pengamatan

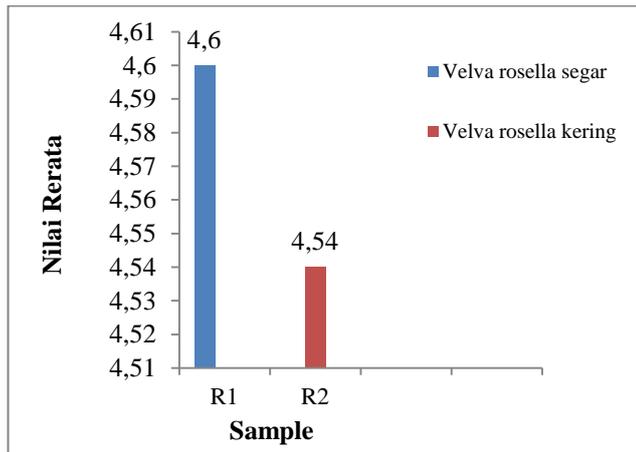
Pengamatan yang dilakukan pada *velva* dengan bahan dasar kelopak bunga rosella yaitu tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, dan tekstur yang dihasilkan *velva* dengan bahan dasar kelopak bunga rosella.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan buku karya Winarti dengan judul *Minuman Kesehatan* (2006), menyatakan bahwa kelopak bunga rosella dapat diolah menjadi produk *velva*, sehingga pada penelitian ini digunakan kelopak bunga rosella sebagai bahan dasar pembuatan *velva*. Produk *velva* bunga rosella kemudian diteliti dan diujikan kepada panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk *velva* bunga rosella.

Berikut ini hasil dan pembahasan dari evaluasi uji kesukaan *velva* dengan bahan dasar kelopak bunga rosella.

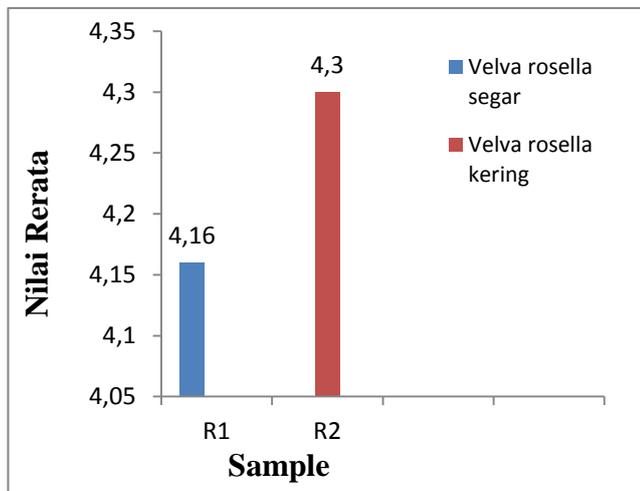
### 3.1 Data Analisis Uji Hedonik Warna



Gambar 1. Data Analisis Uji Hedonik Warna Velva

Gambar 1 di atas menunjukkan warna velva bunga rosella segar 4,6 dan velva bunga rosella kering 4,54. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji t (*T-test*). Hasil menunjukkan terdapat perbedaan warna yang signifikan pada taraf 5% antara tekstur kedua velva bunga rosella dengan nilai  $t_{hitung} < t_{tabel}$  ( $0,564 < 1,997$ )

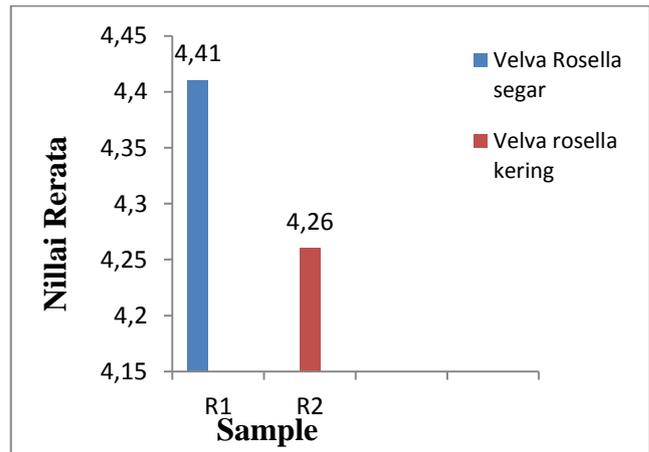
### 3.2 Data Analisis Uji Hedonik Rasa



Gambar 2. Data Analisis Uji Hedonik Rasa Velva

Gambar 2 di atas menunjukkan rasa velva bunga rosella segar 4,16 dan velva bunga rosella kering 4,3. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji t (*T-test*). Hasil menunjukkan terdapat perbedaan rasa yang signifikan pada taraf 5% antara tekstur kedua velva bunga rosella dengan nilai  $t_{hitung} < t_{tabel}$  ( $0,88 < 1,997$ ).

### 3.3 Data Analisis Uji Hedonik Tekstur



Gambar 3. Data Analisis Uji Hedonik Tekstur Velva

Gambar 3 di atas menunjukkan tekstur velva bunga rosella segar 4,41 dan velva bunga rosella kering 4,26. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji t (*T-test*). Hasil menunjukkan terdapat perbedaan tekstur yang signifikan pada taraf 5% antara tekstur kedua velva bunga rosella dengan nilai  $t_{hitung} < t_{tabel}$  ( $1,146 < 1,997$ ).

## 4. FORMULA VELVA

Formula terbaik *velva* dengan bahan dasar kelopak bunga rosella dapat dilihat pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Formula Velva Kelopak Bunga Rosella

Bahan	R1	R2
Rosella segar	100 gram	-
Rosella kering	-	100 gram
Air	200 ml	200 ml
Gula pasir	50 gram	50 gram
Na-CMC	0,5 gram	0,5 gram

## 5. KESIMPULAN

Hasil analisis uji hedonik warna *velva* bunga rosella segar dan kering yaitu 4,6 dan 4,54. Hasil analisis uji hedonik rasa *velva* bunga rosella segar dan kering yaitu 4,16 dan 4,3. Hasil analisis uji hedonik tekstur *velva* bunga rosella segar dan kering yaitu 4,41 dan 4,26.

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan adapun saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

- 5.1 Produk *velva* bunga rosella memiliki tekstur yang lembut, namun mudah mencair. *Velva* yang telah diaduk menggunakan *votator/ice cream maker* sebaiknya disimpan dalam *freezer* terlebih dahulu untuk memperbaiki tekstur yang mudah mencair menjadi lebih padat.

- 5.2 Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat menganalisis ekonomi *velva* bunga rosella supaya dapat diketahui harga jual produk *velva* bunga rosella.
- 5.3 Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan inovasi mengenai produk olahan dari bunga rosella.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepa Tuhan Ynag Maha Esa atas berkah yang dilimpahkan. Terima kasih kepada orang tua yang selalu memberikan suport baik moril maupun materil. Terima kasih kepada dosen pembimbing yang selalu membimbing dan memberikan masukan untuk menunjang penyusunan artikel. Tterima kasih kepada tim *velva* telah membantu dalam proses penyusunan sampai dengan hasil dari artikel.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sekawulan, D, Budi, F. S, Syamsir, E. 2014, Pembuatan *Velva Fruit* Pisang dengan Bahan Dasar Tepung Pisang dan *Carboxy methyl cellulose* Sebagai Bahan Penstabil,

- Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): hlm.1, [online], dalam Indonesian Food Technologists. Available: [www.journal.ift.or.id](http://www.journal.ift.or.id) [diakses 21 Maret 2016].
- [2] Rini, A.K., Ishartani, D. & Basito. 2012. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan gum Arab Terhadap Mutu *Velva Wortel (Daucus Carota L.)* Varietas Selo dan Varietas Tawangmangu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1 (1): 87, [online], Available: <http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id> [diakses 6 Maret 2015].
- [3] Widiatoko. R. K. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (1): 54-66, [online], Available: [jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/22](http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/22) [diakses 15 Oktober 2015].
- [4] Margono, T. 2000. *Selai dan Jeli*. Jakarta: PT Grasindo.
- [5] Maryani, H. & Kristiana, L. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Jakarta Selatan: PT. Agromedia Pustaka.