

ABSTRAK
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, Maret 2018

ZAKIAH PENNA HERNITAMI

PENGARUH PENAMBAHAN INULIN TERHADAP SIFAT
ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI NATA DE PINA
(Ananas Comosus L)

VI BAB, 90 Halaman, 7 Tabel

Latar Belakang: Penyakit saluran pencernaan disebabkan oleh kurangnya cairan tubuh (dehidrasi) dan kurangnya konsumsi makanan berserat. Serat dapat membantu menjaga kesehatan saluran cerna. Berdasarkan Riskesdas 2013, prevalensi nasional kurang makan buah dan sayur pada penduduk umur >10 tahun adalah 93,5%. Buah nanas salah satu buah yang dimanfaatkan sebagai bahan baku membuat *nata de pina*. Dengan penambahan inulin diharapkan dapat meningkatkan cita rasa dan nilai gizi pada *nata de pina*. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh penambahan inulin terhadap mutu organoleptik dan nilai gizi pada *nata de pina*. **Metode Penelitian:** Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dengan 4 perlakuan yaitu tanpa penambahan inulin (T0), penambahan inulin 6g (T1), 10g (T2) dan 14g (T3). Uji organoleptik menggunakan metode VAS (*Visual Analog Scale*) dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih. Analisa data menggunakan Uji statistik *One Way Anova* dan Uji lanjut *Bonferroni*. **Hasil Penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan penambahan inulin yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap mutu serta kandungan zat gizi pada *nata de pina*. Perlakuan dengan penambahan inulin 14g (T3) menghasilkan nilai zat gizi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat, kadar protein dan kadar karbohidrat tertinggi. Sedangkan hasil uji daya terima *nata de pina* perlakuan dengan penambahan inulin 10g (T2) adalah yang paling disukai secara keseluruhan. **Kesimpulan:** Semakin banyak penambahan inulin pada *nata de pina* semakin tinggi nilai gizi yang terkandung dalam *nata de pina*. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penambahan inulin kedua pada hari ke-7 fermentasi untuk mempertahankan kadar serat.

Kata Kunci: *nata, nanas, prebiotik, inulin, serat*