

**MIXING VARIATION OF BUTTER FRUIT FLOUR (*DIOSPYROS
BLANCOI*) IN THE MAKING OF NASTAR ASSESSED FROM PHYSICAL
CHARACTERISTIC, ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC, FOOD
FIBER CONTENT, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY**

Aulia Putri Utami¹, Tjarono Sari², Latsmi Wayansari³
¹²³Department of Nutrition Health Polytechnic of the Ministry of Health
Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
E-mail: auliaputri1912@gmail.com

ABSTRACT

Research Background: Butter fruit known as bisbul fruit, contains high dietary fiber (3.2 g) and strong phenolic compounds as antioxidants. The use of fruit butter for food is still small and limited due to the relatively short shelf life of butter fruit. Thus, there is a need for food diversification. One of the ways to do it is making the butter fruit into form of flour then processing it into products, namely *nastar* which contains high fiber and antioxidants.

Research Objectives : To know physical characteristic, organoleptic characteristic, food fiber content, and antioxidant activity at *nastar* with a variety of butter fruit mixtures (*Diospyros blancoi*).

Research Methods: This type of research is purely experimental using a completely randomized design (CRD), using 4 (four) treatments with 2 (two) repetitions. The physical test was carried out by the researcher and two enumerators, the organoleptic test was carried out by 30 untrained panelists who were the general public with the criteria for the age of 16-25 years, analysis of food fiber content and antioxidant activity was carried out at the Chem-Mix Pratama Laboratory.

Result : Based on the physical characteristics, there are differences in taste and aroma aspects. Whereas, from the organoleptic test, the most preferred *nastar* for the panelists was *nastar* with C treatment (75:25%) or control treatment including aspects of color, aroma, taste and texture. The highest content of dietary fiber and antioxidant activity was *nastar* in D treatment (70:30%).

Conclusion: There are differences in the variation of the butter fruit flour mixture on physical properties, fiber content and antioxidant activity in *nastar*. Meanwhile, the organoleptic properties did not show any differences.

Keywords : Butter fruit flour, *nastar*, physical characteristic, organoleptic characteristic, food fiber, antioxidant activity.

VARIASI CAMPURAN TEPUNG BUAH MENTEGA (*DIOSPYROS BLANCOI*)
DALAM PEMBUATAN NASTAR DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Aulia Putri Utami¹, Tjarono Sari², Latsmi Wayansari³
¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
email : auliaputri1912@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Buah mentega yang dikenal juga sebagai buah bisbul, mengandung tinggi serat pangan (3,2 g) dan senyawa fenolik yang kuat sebagai antioksidan. Pemanfaatan buah mentega untuk bahan pangan masih sedikit dan terbatas dikarenakan umur simpan buah mentega yang tergolong singkat. Sehingga, perlu adanya diversifikasi pangan salah satunya pemanfaatan buah mentega yang diawetkan dalam bentuk tepung dan diolah menjadi produk yaitu nastar yang mengandung tinggi serat dan antioksidan.

Tujuan : Diketuinya sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat pangan dan aktivitas antioksidan pada nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*).

Metode : Jenis penelitian ini adalah eksperimental murni dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), menggunakan 4 (empat) perlakuan dengan 2 (dua) kali pengulangan. Uji sifat fisik dilakukan oleh peneliti dan dua enumerator, uji sifat organoleptik dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum dengan kriteria umur 16 – 25 tahun, analisis kadar serat pangan dan aktivitas antioksidan dilakukan di Laboratorium Chem-Mix Pratama.

Hasil : Ditinjau dari sifat fisik terdapat perbedaan pada aspek rasa dan aroma. Ditinjau dari uji organoleptik, secara keseluruhan nastar yang paling disukai panelis adalah nastar perlakuan C (75:25%) meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Kandungan serat pangan dan aktivitas antioksidan tertinggi yaitu nastar perlakuan D (70:30%).

Kesimpulan : Terdapat perbedaan variasi campuran tepung buah mentega terhadap sifat fisik, kadar serat dan aktivitas antioksidan pada nastar. Sedangkan pada sifat organoleptik tidak menunjukkan adanya perbedaan.

Kata Kunci : Tepung buah mentega, nastar, sifat fisik, sifat organoleptik, serat pangan, aktivitas antioksidan