

ABSTRAK

Puding sebagai produk pangan kategori *dessert* merupakan salah satu produk yang banyak digemari oleh semua kalangan umur dan mudah dijumpai di lokasi perbelanjaan. Adanya peluang pada pengembangan produk puding saat ini dapat dikaitkan dengan munculnya pertimbangan masyarakat mengenai aspek kesehatan. Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan produk puding instan berbasis protein nabati susu kedelai dengan ekstrak bubuk torbangun ke arah pangan fungsional. Pengembangan puding instan torbangun dilakukan melalui tahap formulasi *preliminary* pemilihan bahan serta konsentrasi *gelling agent* dan dilanjutkan pada tahap formulasi penambahan bubuk torbangun dengan konsentrasi 5%, 7,5%, dan 10%. Penggunaan 0,8% kappa karagenan dan penambahan 5% ekstrak bubuk torbangun merupakan formulasi optimal dalam pengembangan puding instan kedelai torbangun dalam penelitian ini. Optimasi formulasi dibuktikan melalui uji sensori *acceptance* dan CATA dengan tingkat penerimaan tertinggi dimiliki oleh puding kedelai kontrol dan puding kedelai torbangun dengan ekstrak torbangun 5%. Hasil analisis kandungan gizi menunjukkan adanya peningkatan kandungan gizi dari penambahan ekstrak torbangun. Berdasarkan kajian persyaratan klaim dan label pangan, puding kedelai torbangun dengan penambahan 5% ekstrak torbangun memenuhi persyaratan klaim pangan sebagai sumber kalsium, sumber zat besi, dan tinggi serat untuk masyarakat umum.

Kata kunci: karagenan, kedelai, pangan fungsional, puding instan, torbangun.

ABSTRACT

Pudding within the dessert product category is considered as a favorite food suitable for wide range age consumers and easily accessible in shopping stores. The opportunity of the product's growth can be associated with the society's concern regarding health and wellness. Therefore, this research is conducted with an objective to develop instant pudding mix powder from soymilk as a plant-based protein source and torbangun leaf extract targeted towards functional food utilization. The product development in this research would be done through preliminary stage for optimum gelling agent selection and followed by formulation stage with the addition of torbangun leaf extract powder (5%, 7,5%, and 10% concentration). Soy-based pudding formulation using 0,8% kappa carrageenan and 5% torbangun extract fortification shows the most optimum result, supported by sensory evaluation of acceptance and CATA test which the highest liking score were found in control soy pudding and soy pudding with 5% torbangun extract fortification. The fortification of 5% torbangun extract shows a higher nutrition contents on the soy pudding which fulfill the food labelling requirement as calcium source, iron source, and high dietary fiber food.

Keywords: carrageenan, functional food, instant pudding, soy, torbangun.