

## KUALITAS PUDING DENGAN PENAMBAHAN PUREEE BUAH TERUNG BELANDA

### THE QUALITY OF PUDDING WITH THE ADDITION OF TAMARILLO PUREE

Windi Afriyenti<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti<sup>2</sup>, Juliana Siregar<sup>3</sup>, Ranggi Rahimul Insan<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

E-mail: [r.holinesti@fpp.ac.id](mailto:r.holinesti@fpp.ac.id)

#### INFO ARTIKEL

##### Kata kunci

Puding, Buah terung Belanda, Kualitas

#### ABSTRAK

Puding merupakan makanan yang terbuat dari bahan yang terdiri dari agar- agar, susu, gula dan air yang diolah dengan cara direbus. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan puree buah terung belanda sebanyak 20%, 40% 60% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa (manis), rasa (buah terung Belanda). Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2024 di workshop Tata boga, Depertemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Jenis Penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan, agar dapat menganalisis pengaruh penambahan puree buah terung Belanda terhadap kualitas puding maka dilakukan uji organoleptik yang melibatkan 15 orang panelis semi terlatih, Data yang didapatkan akan dilanjutkan dengan tabulasi data hingga uji ANAVA, jika Fhitung > Ftabel maka akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukan bahwa penambahan puree buah terung Belanda terhadap kualitas warna, rasa (manis), rasa (buah terung belanda) dan aroma. Sedangkan pada indikator bentuk, tekstur tidak berpengaruh yang signifikan. Skor pencapain tertinggi secara keseluruhan yaitu bentuk rapi 3,73 (60%), warna merah hati 3,8 (40%), aroma buah terung Belanda 3,42 (40%), tekstur lembut dan kenyal 3,51 (40%) rasa manis 2,93 (40%), rasa buah terung Belanda 3,91 (60%). Hasil kualitas puding buah terung Belanda dengan penambahan puree buah terung belanda terbaik yaitu pada perlakuan keempat (X2) dengan variasi penambahan puree buah terung Belanda sebanyak 40%.

Copyright © 2025 JSCR. All rights reserved.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<i>Pudding, Tamarillo, Quality</i>	<p><i>Pudding is made from ingredients consisting of agar-agar, milk, sugar and water which are processed by boiling. This study aims to analyze the effect of adding tamarillo puree of 20%, 40% 60% on the quality of shape, color, aroma, texture, taste (sweet), flavor (tamarillo). This study was conducted in November 2024 at the Culinary Arts workshop, Family Welfare Department, Faculty of Tourism and Hospitality, Universitas Negeri Padang. This type of research is a pure experiment with a completely randomized design (CRD) method consisting of 4 treatments and 3 repetitions, in order to analyze the effect of adding tamarillo puree on the quality of pudding, an organoleptic test was carried out involving 15 semi-trained panelists, the data obtained will be continued with data tabulation to the ANOVA test, if <math>F_{count} &gt; F_{table}</math> then it will be continued with the Duncan test. The results showed that the addition of tamarillo puree on the quality of color, taste (sweet), flavor (tamarillo) and aroma. While the shape and texture indicators did not have a significant effect. The highest overall score achievement was neat shape 3.73 (60%), red heart color 3.8 (40%), aroma of Dutch tamarillo 3.42 (40%), soft and chewy texture 3.51 (40%), sweet taste 2.93 (40%) , taste of Dutch tamarillo 3.91 (60%). The best quality results of Dutch tamarillo pudding with the addition of Dutch tamarillo puree were in the fourth treatment (X2) with a variation of the addition of Dutch tamarillo puree of 40%.</i></p>

Copyright © 2025 JSCR. All rights reserved.

## PENDAHULUAN

Pudding merupakan salah satu hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang terdiri dari agar- agar, susu, gula dan air yang diolah dengan cara direbus (Wadhani, Ratnaningsih, 2021). Pada umumnya puding dikelompokkan kedalam penganan basah yang biasanya disajikan pada acara-acara tertentu. Pudding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus dan membakar (boiled, steamed, and baked), pudding berasal dari adonan cair maupun setegah padat, yang dimasak kemudian dicetak dan dibekukan dalam cetakan dengan berbagai macam ukuran. Pudding dapat disajikan dalam berbagai kesempatan dengan berbagai variasi rasa, bentuk dan tekstur (Farida dkk, 2008). Puding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut dan kenyal sehingga disukai oleh semua kalangan mulai dari anak- anak sampai orang dewasa. Puding yang dijumpai di masyarakat ada beberapa jenis, yakni puding buah, puding roti, puding lapis, dan puding susu (Rantika *et al.*2020).

Hidangan ini dapat diinovasikan dalam berbagai bentuk, warna, rasa, dan aroma. Penampilan warna pada puding sangat menentukan daya tarik konsumen. Pewarna merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang banyak digunakan. Secara umum ada dua jenis bahan pewarna yaitu pewarna sintetis dan pewarna alami (Paryanto, dkk. 2013). Pewarna alami terbuat dari bahan alami seperti tumbuhan, hewan dan mineral, sedangkan pewarna sintetis terbuat dari campuran 2 atau lebih bahan atau zat kimia. sehingga dikhawatirkan dapat membahayakan kesehatan

manusia. Oleh sebab itu, diperlukan eksplorasi terhadap sumber pewarna alami yang relatif aman bagi lingkungan. Salah satu upaya untuk meningkatkan potensi lokal Sumatra Barat adalah dengan memanfaatkan buah terung belanda sebagai sumber pewarna alami.

Buah terung Belanda, yang secara ilmiah dikenal sebagai *Solanum Betaceum Cav* merupakan tanaman asli Amerika Selatan. Buah terung Belanda merupakan tanaman yang terkenal di New Zealand hingga masuk ke Negara Indonesia diantaranya didaerah Bali, Jawa Barat dan Sumatera Utara (Ferasinta et al.,2024). Terung Belanda merupakan jenis tanaman yang tergolong hidup didataran tinggi dan merupakan buah unggulan Kabupaten Toraja Utara, Provinsi Sulewesi Selatan yang berbentuk bulat, kecil, lonjong seperti telur, bila matang warnanya ungu kemerah dan juga merah kekuningan, rasa yang asam dan memiliki aroma yang khas (Djufry et al. 2018). Buah terung Belanda cukup banyak ditemukan Daerah Alahan Panjang. Daerah Alahan Panjang merupakan salah satu Nagari di Kacamatan Lembah Gumatu Kabupaten Solok Sumatera Barat. Alahan Panjang Merupakan daerah yang berada diatas Bukit Barisan Tepatnya dilereng bagian Timur Kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat yang berjarak 65 km dari Kota Padang. Terletak pada ketinggian 1382m sampai 1458 diatas permukaan air laut, memiliki iklim tropis yang suhunya diantara 120C hingga 300C (Samat et al. 2025).

Buah terung belanda memiliki kandungan yang bermanfaat bagi tubuh. Buah terung belanda kaya akan vitamin E, vitamin B6, vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, vitamin C untuk mengobati sariawan, panas dalam dan meningkatkan daya tahan tubuh serta serat yang bermanfaat untuk mencegah kanker dan sembelit (Istiyanti et al, 2020). Terung Belanda selain kaya akan air juga mengandung provitamin A dan vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan karena dapat menjaga kesehatan sel, meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan meningkatkan penyerapan zat besi (Simarmata and Nugrahaningsih 2017).

Selain bermanfaat bagi kesehatan, buah terung Belanda juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pewarna alami. Pewarna alami yang di kandung oleh buah terung Belanda adalah Antosianin. Antosianin merupakan pigmen alami yang tergolong dalam kelompok flavonoid dan tanggung jawab atas warnamerah, ungu dan biru diberbagai tumbuhan seperti buah, bunga dan sayur (Purwaniati, and Yuliantini 2020). Antosianin yang berasal dari buah terung Belanda dapat menghasilkan warna merah alami yang bisa digunakan sebagai bahan tambahan makanan untuk menghasilkan warna alami. Pigmen antosianin yang dihasilkan buah terung Belanda berasal dari bagian daging buah dan biji buah yang dijadikan sebagai pewarna alami (Azizah Syahrana et al. 2024).

Hingga saat ini, masyarakat belum sepenuhnya memahami cara pemanfaatan buah terung Belanda secara optimal. Secara umum, buah ini hanya dikonsumsi langsung atau diolah menjadi sari buah dan jus, tidak banyak dari Masyarakat yang menyukai buah terung Belanda karena rasanya asam, masyarakat juga tidak banyak mengetahui apa kandungan yang terdapat jika mengkonsumsi buah terung belanda (Suzanna, and Fadilah 2019). Sehingga inovasikan Masyarakat dalam pengolahan buah terung Belanda masih kurang, terbukti bahwa Masyarakat hanya menjual buah terung Belanda dalam bentuk buah utuh dan hanya dijadikan sebagai jus (Sutomo and Kurnia 2016).

Berdasarkan penjelasan tersebut, menjelaskan bahwa belum ada penelitian puding dengan penambahan *puree* buah terung Belanda. Pengaruh penambahan *puree* buah

terung Belanda terhadap kualitas puding pada penelitian akan menjadi inovasi baru, sehat, serta meningkatkan nilai gizi produk puding dan dapat diterima oleh masyarakat. Berdasarkan hasil pra penelitian penambahan puree buah terung Belanda dapat digunakan dalam pembuatan puding dengan persentase 0%, 20%, 40%, 60% agar mendapatkan warna alami dan meningkatkan kandungan gizi terhadap puding.

## METODE PENELITIAN

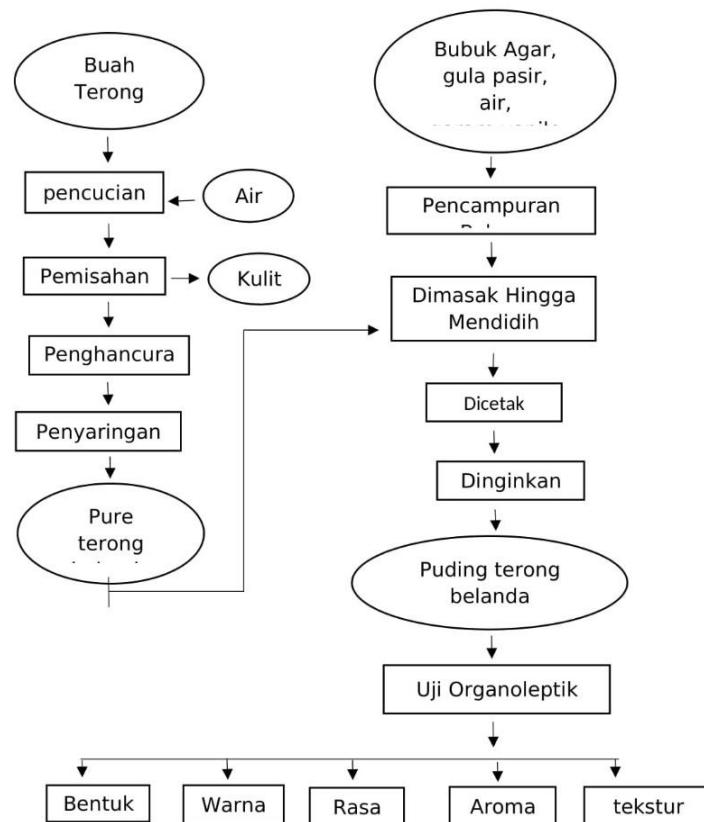
Jenis penelitian ini merupakan eksperimen murni, yaitu jenis penelitian yang dilaksanakan dengan cara percobaan langsung untuk mendapatkan hasil sesuai yang diinginkan penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024 di Workshop Tata Boga, Departemen ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan metode Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan dan 4 perlakuan yaitu X0 (0%), X1 (20%), X2 (40%), dan X3 (60%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik dengan melibatkan 15 orang panelis semi terlatih yaitu Mahasiswa Tata Boga IKK UNP terhadap kualitas mie basah dengan penambahan *puree* buah terung Belanda yang meliputi Bentuk (Bulat), Warna (merah hati), Aroma (Harum khas buah terung Belanda), Tekstur (Lembut dan kenyal), Rasa (Manis Sedikit Asam). Setelah dilakukan uji organoleptik dan data diterima, disajikan dalam bentuk tabel. Setelah data ditabulasi, dilakukan analisis varian (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan jika data yang diperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel.

Resep Standar yang digunakan dalam pembuatan puding Buah pada penelitian ini menggunakan resep standar pada Modul Mata kuliah Pastry yaitu:

**Tabel.1 Komposisi Bahan Pembuatan puding dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda**

No	Bahan	Komposisi bahan penelitian			
		X0 (0%)	X1 (20%)	X2 (40%)	X3 (60%)
1	Bubuk Agar	1 bks (9 gr)	1 bks (9 gr)	1 bks (9 gr)	1 bks (9 gr)
2	Gula pasir	120 gram	120 gram	120 gr	120 gr
3	Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt	2 sdt
4	Air	1000 ml	1000 ml	1000 ml	1000 ml
6	Vanile	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
7	Puree terung Belanda	-	22,6 gram	45,2 gram	67,92 gram

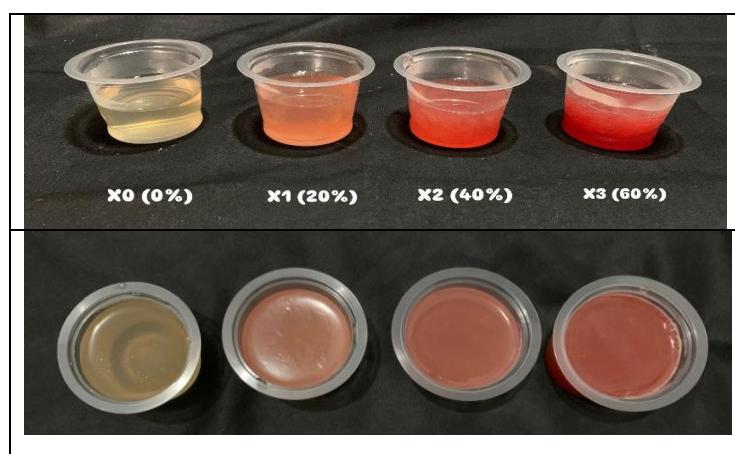
Prosedur pembuatan puding dengan penambahan puree buah terung belanda sebanyak 0%, 20%, 40% dan 60% dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan puding dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda**

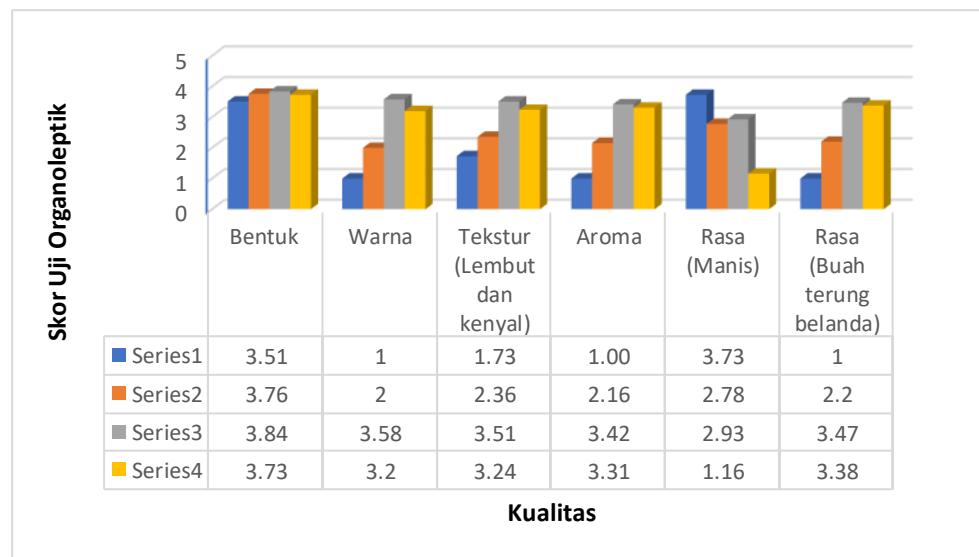
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat indikator kualitas yang telah diuji pada uji organoleptik terhadap kualitas puding dengan penambahan puree buah terung belanda yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang diperoleh dari penelitian sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu penambahan sebanyak 0%, 20%, 40 % dan 60%. Hasil penelitian puding dengan penambahan *puree* buah terung belanda dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2. Puding dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda**

Berikut ini merupakan tabulasi data akhir dari penelitian pengaruh penambahan *puree* buah terung belanda terhadap puding dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3. Hasil Analisis Kualitas puding dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda**

Berdasarkan data yang terdapat pada Gambar 3. Dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata dari uji organoleptik pada kualitas puding dengan penambahan *puree* buah terung belanda menunjukkan hasil terbaik dari masing-masing indikator. Kualitas bentuk nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X1 sebesar 3,84 dengan kategori bentuk Bulat. Kualitas warna nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2 sebesar 3,58 dengan kategori warna merah Hati. Kualitas tekstur (kenyal dan lembut) nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2 sebesar 3,51 dengan kategori tekstur kenyal dan lembut. Kualitas aroma nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2 sebesar 3,42 dengan kategori aroma khas buah terung belanda. Kualitas rasa (Manis) nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2 sebesar 2,98 dengan kategori Manis. Kualitas rasa (buah terung belanda) nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2 sebesar 3,47 dengan kategori rasa asam khas buah terung belanda.

Dari hasil data yang telah dipaparkan diatas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada X2 (40%), dengan kualitas bentuk (Bulat), warna (merah Hati), tekstur (kenyal dan lembut), aroma (khas buah terung belanda), rasa (manis dan asam khas buah terung belanda). Hasil analisis varian (ANOVA) pada kualitas puding dengan penambahan *puree* buah terung belanda menunjukkan hasil yang signifikan terhadap kualitas warna, aroma dan rasa buah terung belanda sehingga perlu dilakukan uji Duncan yang dapat dilihat pada Tabel. 2.

No	Kualitas puding dengan penambahan <i>puree</i> buah terung belanda	Perlakuan			
		X0 (0%)	X1 (20%)	X2(40%)	X3(60%)
1.	Warna Merah Hati	1.00d	2.00c	3.58a	3.2b
2.	Aroma khas Buah Terung Belanda	1.00d	2.16c	3.42a	3.32b
3.	Rasa (manis)	3.73a	2.78c	2.93b	2.16d
4.	Rasa Buah Terung Belanda	1.00a	2.20c	3.47a	3.38b

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa hasil uji duncan puding dengan penambahan puree buah terung belanda untuk kualitas warna pada perlakuan 0% (X0) dengan 20% (X1) dan perlakuan 40% (X2) dengan 60% (X3) terdapat perbedaan yang signifikan. Kualitas aroma pada perlakuan 0% (X0) dengan 20% (X1) dan perlakuan 40% (X2) dengan 60% (X3) terdapat perbedaan yang signifikan. Kualitas Rasa (Manis) pada perlakuan 0% (X0) dengan 20% (X1) dan perlakuan 40% (X2) dengan 60% (X3) terdapat perbedaan yang signifikan. Kualitas Rasa (buah terung Belanda) pada perlakuan 0% (X0) dengan 20% (X1) dan perlakuan 40% (X2) dengan 60% (X3) terdapat perbedaan yang signifikan. Setelah melakukan penelitian dengan tiga pengulangan dan empat perlakuan, maka terlihat hasil kualitas dari puding dengan penambahan puree buah terung belanda yang meliputi: bentuk (Bulat), warna (merah Hati), tekstur (kenyal dan lembut), aroma (khas buah terung belanda) dan rasa (Manis dan asam khas buah terung belanda).

Pembahasan kualitas puding dengan penambahan puree buah terung belanda pada uraian berikut ini:

**a. Bentuk**

Bentuk rapi merupakan tampilan secara menyeluruh dari tampilan produk yang didapat dari pemotongan dan pencetakan. Bentuk rapi puding buah terung belanda didapatkan dengan cara membentuk puding menggunakan cetakan. produk yang diolah akan memiliki bentuk yang sesuai dengan wadahnya (Wati, et al, 2019).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata bentuk puding dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 3,78 dengan kategori cukup rapi, pada perlakuan X1 sebesar 3,76 kategori cukup rapi, pada perlakuan X2 sebesar 3,84 kategori cukup rapi, perlakuan X3 sebesar 3,84 dengan kategori cukup rapi. Hasil Analisis Varian (ANAVA) dapat disimpulkan Fhitung  $< F_{tabel}$  ( $0,00 < 2,83$ ). Dengan demikian demikian hipotesis penelitian  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak. Oleh karena itu, penggantian Sebagian puree buah terung Belanda memiliki tidak terdapat pengaruh penting dalam bentuk rapi puding.

**b. Warna**

Warna adalah salah satu aspek penting dalam makanan dan dapat mempengaruhi cara kita merasakan dan menilai makanan. Warna pada makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata (Widyawati et al, 2023). Kualitas warna merah pada produk Puding yang dihasilkan berasal puree buah terung belanda segar yang berwarna merah, kemudian diolah menjadi puree terung belanda yang mengandung antosianin yang termasuk golongan flavonoid. antosianin yang terdapat pada terung belanda dapat dimanfaatkan sebagai pewarna makanan atau minuman (Farhati et al, 2021).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata Warna puding dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 1,00 pada perlakuan X1 sebesar 2,00 kategori kurang merah hati, pada perlakuan X2 sebesar 3,58 kategori merah hati, perlakuan X3 sebesar 3,2 dengan kategori cukup merah hati. Hasil Analisis Varian (ANAVA) dapat disimpulkan Fhitung  $> F_{tabel}$  ( $3,39 > 2,83$ ). Dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  ditolak  $H_a$  diterima. Oleh

karena itu, penggantian Sebagian puree buah terung Belanda memiliki pengaruh penting pada warna merah hati pada puding.

c. **Tekstur**

Tekstur dapat dinilai dengan menggunakan indera peraba yaitu sentuhan (Khairani et al,2024). Agar-agar adalah salah satu produk olahan rumput laut. Rumput laut ini banyak mengandung mineral yang diperlukan oleh tubuh. Agar-agar dapat berupa serbuk yang bersifat gelatin sehingga bertekstur kenyal dan lembut. Apabila dilarutkan kedalam air panas serta didinginkan, agar-agar memiliki sifat seperti gelatin padatan lemak dengan banyaknya pori-pori didalam sehingga memiliki tekstur kenyal. (Nomaneci et al. 2023).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata Tesktur puding dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 1,73 dengan kategori kurang lembut dan kenyal, pada perlakuan X1 sebesar 2,36 dengan kategori cukup lembut dan kenyal , pada perlakuan X2 sebesar 3,51 dengan kategori lembut dan kenyak dan perlakuan X3 sebesar 3,24 dengan kategori lembut dan kenyal. Hasil analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan Fhitung < Ftabel ( $1,28 < 2,83$ ). Dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak. Oleh karena itu, penggantian Sebagian puree buah terung Belanda tidak berpengaruh terhadap tekstur lembut pada puding.

d. **Aroma**

Aroma dari suatu makanan dapat mempengaruhi selera makan serta kesenangan saat makan. Aroma memiliki pengaruh penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan (Azhary and Holinesti et al, 2023). Faktor yang mempengaruhi aroma pada pembuatan puding karena semakin banyak penggunaan puree terung belanda maka aroma terung belanda yang terdapat pada puding semakin terasa.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata warna mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 1.00 dengan kategori tidak beraroma khas buah terung Belanda, pada perlakuan X1 sebesar 2,16 dengan kategori cukup beraroma khas buah terung Belanda, pada perlakuan X2 sebesar 3,42 dengan kategori beraroma khas buah terung Belanda, pada perlakuan X3 sebesar 3,31 dengan kategori beraroma khas buah terung Belanda. Hasilnya analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan Fhitung > Ftabel ( $3,09 > 2,83$ ). Dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Oleh karena itu, penggantian Sebagian puree buah terung Belanda terdapat berpengaruh terhadap aroma harum pada puding.

e. **Rasa (Manis)**

Rasa merupakan unsur penting dalam pengolahan makanan. Rasa merupakan salah satu tolak ukur yang dapat digunakan untuk menentukan apakah suatu makanan dapat diterima atau tidak oleh konsumen (Holinesti et al, 2021). Gula berfungsi sebagai bahan pemanis, tetapi juga menimbulkan aroma dan rasa yang khas pada produk". Rasa manis yang terdapat pada puding dikarenakan adanya penggunaan gula pada pengolahannya (Nomaneci et al. 2023).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata warna mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 3,73 dengan kategori rasa manis, pada perlakuan X1 sebesar 2,78 dengan kategori cukup manis sedikit asam, pada perlakuan X2 sebesar 2,98 dengan kategori cukup

manis sedikit asam, pada perlakuan X3 sebesar 1,6 dengan kategori kurang manis. Hasilnya analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $5,16 > 2,83$ ). Dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Oleh karena itu, penggantian Sebagian puree buah terung Belanda memiliki pengaruh penting pada rasa manis pada puding.

**f. Rasa (Buah Terung Belanda)**

Rasa asam yang terdapat pada puding dipengaruhi oleh buah terung Belanda yang digunakan pada pembuatan puding. Semakin banyak buah terung Belanda yang digunakan maka semakin kuat rasa asam pada puding, akan tetapi rasa asam yang dirasakan akan seimbang jika rasa manis pada puding juga terasa yang akan menghasilkan manis sedikit asam. Puding yang didasarkan oleh manis yang berasa dari gula (Haryanti et al. 2024).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata warna mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 1,00 dengan kategori tidak rasa terasa khas buah terung Belanda, pada perlakuan X1 sebesar 2,20 dengan kategori kurang terasa buah terung Belanda, pada perlakuan X2 sebesar 3,47 dengan kategori terasa buah terung Belanda, pada perlakuan X3 sebesar 3,38 dengan kategori terasa buah terung Belanda. Hasilnya analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $3,13 > 2,83$ ). Dengan demikian hipotesis penelitian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Oleh karena itu, penggantian Sebagian puree terung Belanda memiliki pengaruh penting pada rasa ( buah terung Belanda) pada puding.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap kualitas puding dengan penambahan puree buah terung belanda, hasil uji organoleptik dan analisis varian (ANAVA) menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan penambahan puree buah terung belanda hingga 20%, 40%, 60% terhadap kualitas Warna (Merah Hati), Tekstur (lembut dan kenyal), Aroma (Khas Buah Terung Belanda), Rasa ( Manis Keasaman, Rasa (Buah Terung Belanda). Perlakuan terbaik untuk penambahan puree buah terung belanda pada puding adalah 40% (X2). Dalam pengolahan puding dengan penambahan puree buah terung belanda, pentingnya memperhatikan beberapa faktor seperti penggunaan buah terung belanda yang matang dan segar, pencampuran puree buah terung belanda kedalam adonan secara langsung agar warna yang dihasilkan karena jika tidak warna yang dihasilkan akan mencoklat akibat puree terlalu lama. Pada pembuatan puding, penggunaan air lebih disarankan dibandingkan susu, karena air dapat mempertahankan warna merah alami dari buah terung belanda.

## DAFTAR PUSTAKA

Andika, N. 2023. "Nilai Ph, Overrun Dan Waktu Leleh Es Krim Susu Kambing Yang Diberi Sari Buah Terung Belanda (*Solanum Betaceum Cav.*).". *... Dan Waktu Leleh Es Krim Susu Kambing*

Arifan, Fahmi, Wisnu Broto, Siti Fatimah, And Oktaviani Kusuma Wardani. 2022. "Karakterisasi Kimia Keripik Terung Belanda (*Solanum Betaceum*) Berbasis Ketahanan Pangan Berkelanjutan." *Pentana: Jurnal Penelitian Terapan Kimia* 3(1):15-22.

Azhary, Indry, And Rahmi Holinesti. 2023. "Analysis Of The Quality Of Rejected Layer Chicken Meatballs With The Addition Of Seaweed As A Bottle Ingredient." *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 4(1):18. Doi: 10.24036/Jptbt.V4i1.474.

Azizah Syahrana, Nur, Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, And Uin Alauddin Makassar. 2024. "Kajian Pustaka : Pemanfaatan Bahan Alam Sebagai Pewarna Alami Pada Sediaan Blush On." *Jurnal Farmasi Uin Alauddin Makassar* 12(1):1-8. Doi: 10.24252/Jfuinam.V.

Chendawati. 2017. "Proses Pengolahan Puding." *Journal Of Chemical Information And Modeling* 53(9):1689-99.

Delima, Sisilha, Rahmi Holinesti, Anni Faridah, Ezi Anggraini, Program Studi, Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata, And Universitas Negeri Padang. 2024. "Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Puree Terung Belanda." 8:28197-208.

Djufry, Fadjry, J. Limbongan, Neli Lade, And Benyamin Saranga. 2016. "Karakterisasi Tanaman Tamarillo Di Sulawesi Selatan (Characterization Of Tamarillo Plant In South Sulawesi)." *Buletin Plasma Nutfah* 22(2):127-36.

Djufry, Fadjry, J. Limbongan, Neli Lade, And Benyamin Saranga. 2018. "Karakterisasi Tanaman Tamarillo Di Sulawesi Selatan." *Buletin Plasma Nutfah* 22(2):127. Doi: 10.21082/Blpn.V22n2.2016.P127-136.

Elida & Yolanda Intan Sari. 2020. "Modul Pastry." *Cv. Muharika Rumah Ilmiah* V(2):17-23.

Rinding, Gideon Tonapa, Fatmawati Fatmawati, And Abdul Halik. 2023. "Pengaruh Penambahan Kopi Arabica Coffea Arabica Terhadap Pembuatan Selai Terong Belanda Solanum Betaceum." *Pallangga: Journal Of Agriculture Science And Research* 1(2):83-90. Doi: 10.56326/Pallangga.V1i2.2444.

Saduro, Aji Linungit. 2022. "Pengaruh Penambahan Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Sifat Organoleptik Puding Susu Kambing." *Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Batik Surakarta* 1-34.

Ferasinta, Ferasinta, And Endah Zulya Dinata. 2024. "The Effect Of Dutch Eggplant Juice (Solanum Betaceum Cav) On The Prevention Of Anemia In Adolescents." *Health And Technology Journal (Htechj)* 2(2):157-60. Doi: 10.53713/Htechj.V2i2.178.

Giyatmi, Giyatmi, Dieny Zakiyah, And Hamidatun Hamidatun. 2022. "Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra." *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)* 4(1):11-19. Doi: 10.36441/Jtepakes.V4i1.829.

Hamid, Yuli Heirina. 2020. "Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah Rimbang (Solanum Torvum Sw.)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 5(1):23-31.

Haryanti, Haryanti, Ezi Anggraini, Elida Elida, And Wiwik Indrayeni. 2024. "The Effect Of Using Different Rejected Watermelon On The Quality Of Bavarois Pudding." *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 5(3):395-403.

Istiqlmawati, Dwi Rista, Aldi Budi Riyanta, And Purgiyanti Purgiyanti. 2021. "Analisis Vitamin A Pada Olahan Puding Wortel (Daucus Carota L.) Segar Dan Rebus Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis."

Izah, Nurul Rahma, Rahmi Holinesi, Anni Faridah, And Sari Mustika. 2024. "Sensory Characteristics Of Tamarillo (*Solanum Betaceum*) Jam With Pectin Addition As Gelling Agent." *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 5(3):452-58.

Khairani, Ulva. 2024. "The Effect Of Soaking Time On The Quality Of Candied Papaya." *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 5(2):516. Doi: 10.24036/Jptbt.V5i3.16891.

Samat, Berliando Fernando, Nada Aprilia Putri, Edwin Ramadhan, Indri Riani, And Yulia Novita. 2025. "Analisis Pengaruh Kegiatan Pariwisata Terhadap Dampak Lingkungan Studi Kasus: Wisata Alahan Panjang Danau Atas Danau Bawah Dipengaruhi Tingkat Polusi Kendaraan Bermotor Wisatawan." *Jurnal Pendidikan Sosial Dan Humaniora* 4(1):1422-30.

Simarmata, Risma Romaulina, And W. H. Nugrahaningsih. 2017. "Aktivitas Jus Buah Terong Belanda Terhadap Kadar Hemoglobin Dan Jumlah Eritrosit Tikus Anemia." *Life Science* 6(2):69-74.