

ABSTRAK

Penurunan regeneratif sendi yang terjadi pada lanjut usia. Penggunaan Peptan® sebagai *collagen* peptida dengan profil asam amino yang unik mampu memperbaiki persendian dengan kekurangan mempunyai bau dan rasa yang tidak enak untuk dikonsumsi, sehingga perlu dibuat produk dalam bentuk minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mereformulasi *corigens* saporis dan odoris dalam sediaan instan *collagen rousselot's* dengan formula yang tepat. Metode yang digunakan dengan mereformulasi *corigens* saporis dan odoris dari perisa dan minyak atsiri, pemanis *Stevia rebaudiana* (Ber.) dan sukralosa dengan konsentrasi berurutan 1%, 2%, 3%, 4%, 5%, 6%, 7%, 8%, 9% 10%. Dan massa pengikat xanthan gum 0,05%, 0,10%, 0,15% dalam bentuk granul untuk 200 ml penyajian. Sediaan instan *collagen rousselot's* di uji organoleptik (penampilan, bau, rasa dan tekstur) dari 20 responden dianalisis dengan statistika ANOVA satu arah. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsentrasi xanthan gum 0,05% berpengaruh terhadap sifat fisik granul, semakin rendah konsentrasi xanthan gum, semakin rendah nilai kadar air FI=1,67%, F2=2,3% FIII=3%, dan waktu alir FI=0,98s, FII= 1,09s, FIII= 1,68s, Dari ke-3 formula yang dibuat semuanya dapat menutupi bau dan rasa yang kurang enak ketika dikonsumsi dan formula dengan kriteria yang baik berdasarkan Uji organoleptik yaitu formula I dengan nilai uji penampilan 75%, bau 60%, rasa 45% dan tekstur 65%.

Kata kunci : *collagen, corigens, lanjut usia,, uji organoleptik*

KARAWANG

ABSTRACT

A regenerative decline that happens in the elderly. Use of Peptan® as a collagen peptide with profiles unique amino acids able to repair joints with flaws has a smell and taste which is not good for consumption, so it needs to be made product in the form of a drink. This research aimed at reformulation *corigens saporis* and *odoris* in instant collagen rousselot's with the right formula. The Method used with reformulation *corigens saporis* and *odoris* from flavor and essential oil, sweetener *Stevia rebaudiana* (Ber.) and sucralose with successive concentrations 1%, 2%, 3%, 4%, 5%, 6%, 7%, 8%, 9% 10%. And binder mass xanthan gum 0,05%, 0,10%, 0,15% in granule form for 200 ml serving. Instant collagen rousselot's preparation in organoleptic test (appearance, smell, taste and texture) of 20 respondents analyzed by one-way ANOVA. The research results can be concluded that concentration xanthan gum 0,05% affect the physical properties of granules, the lower the concentration xanthan gum, the lower the value water content FI=1,67%, F2=2,3% FIII=3%, and flow time FI=0,98s, FII= 1,09s, FIII= 1,68s, From the 3 formulas made all of which can mask smell and taste which is less tasty when consumed and formulas with good criteria based on the organoleptic test, namely Formula I with appearance test value 75%, smell 60%, taste 45% and texture 65%.

Keywords : *collagen, corigens, elderly, organoleptic test*

