

ABSTRAK

***XYLITOL* SEBAGAI SUBSTITUSI GULA DALAM PENGOLAHAN *CHEESECAKE* DITINJAU DARI KANDUNGAN GIZI**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah pemanis *xylitol* dapat dijadikan sebagai substitusi gula dalam pengolahan produk *cheesecake*. Populasi yang ditetapkan pada penelitian ini adalah orang-orang yang berada di Universitas Ciputra, Surabaya yaitu para mahasiswa. Sampel yang diteliti adalah 90 orang panelis dengan total tiga kali pengulangan, kemudian ditambah dengan sampel akhir sebanyak 30 orang panelis dengan total satu kali pengulangan, yang membutuhkan 300 orang panelis. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data pada uji organoleptik adalah dengan membagikan sampel dan kuesioner terhadap panelis. Proses pengolahan data dilakukan pada penelitian ini adalah dengan statistik deskriptif. Berdasarkan hasil dari uji organoleptik diolah dengan *software SPSS* guna memperoleh hasil produk yang signifikan berdasarkan hasil dari panelis, panelis memilih produk *cheesecake* dengan metode *bain marie* pada konsentrasi 70:30. Berdasarkan uji laboratorium, maka dapat disimpulkan bahwa pada 100 gram *cheesecake* mengandung 6,78% gula total, 6,66% protein, 0,10% serat kasar, 18,96% karbohidrat, 32,05% lemak, dan 390,93 Kkal kalori. Ditinjau dari hasil penerimaan pasar terhadap hasil kreasi produk dapat disimpulkan bahwa produk *cheesecake* dengan *xylitol* sebagai substitusi gula mendapatkan respon yang baik.

Kata Kunci: *Cheesecake*, Substitusi, *Xylitol*

ABSTRACT

XYLITOL AS THE SUBSTITUTION OF SUGAR IN CHEESECAKE MAKING

The purpose of this study is to find out whether sugar can be substituted with xylitol on product of cheesecake. The population chosen in this study were people who are studying in Ciputra University. The samples in this research are 90 panelists with total of three repetitions, and more 30 panelists for the final samples with total of one repetition, which require 300 panelists. This research is products creation study that using organoleptic test and laboratory test to obtain datas. The technique of collecting the data in organoleptic tests was carried out by distributing samples and questionnaires to the panelists. Descriptive statistics is the process of processing data. The results based on the organoleptic test were processed using SPSS software to obtain significant product results. Based on the results of panelists, panelists choose cheesecake product that is processed with bain marie menthod in the focus of 70:30. Based on laboratory tests, it can be conclude that 100 grams of cheesecake contain 6,78% sugar, 6,66% protein, 0,10% crude fiber, 18,96% carbohydrate, 32,05% fat, and 390,93 Kkal calories. Judging from the results of the panelists' acceptance of the product creation, it can be conclude that the product of cheesecake with xylitol as the substitution of sugar get a good response.

Keywords: Cheesecake, Substitution, Xylitol