

ABSTRAK

Beras ketan hitam mengandung serat, antioksidan, dan mineral tinggi, sehingga berpotensi menjadi bahan pangan alternatif dalam pembuatan frozen dessert sehat. Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi pemanfaatan beras ketan hitam sebagai bahan dasar sorbet. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif melalui uji organoleptik dan hedonik dengan melibatkan 30 panelis. Hasil menunjukkan bahwa sorbet dengan konsentrasi 50% beras ketan hitam memperoleh skor tertinggi pada aspek rasa, warna, dan tekstur, tampilan, aroma serta tingkat kesukaan tertinggi dari panelis. Uji statistik menunjukkan adanya pengaruh signifikan antara variasi konsentrasi beras ketan hitam terhadap kualitas sensorik sorbet. Selain itu, kandungan serat dan antioksidan meningkat seiring peningkatan konsentrasi beras ketan hitam. Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa beras ketan hitam efektif digunakan sebagai bahan alternatif dalam pembuatan sorbet sehat, dan berpotensi dikembangkan sebagai inovasi pangan lokal bernilai ekonomi.

Kata kunci: Beras Ketan Hitam, Frozen Dessert, Sorbet, Inovasi, organoleptik.

