

**PENGARUH JENIS BAYAM DAN DAN KONSENTRASI  
CARBOXYMETHYL CELLULOSE TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA  
DAN TINGKAT KESUKAAN VELVA**

Aini Fadillah

**INTISARI**

*Velva* adalah produk makanan beku yang menyerupai es krim dan biasa dijadikan sebagai dessert, *velva* memiliki kandungan lemak yang lebih rendah bila dibandingkan dengan es krim. Keunggulan dari *velva* yaitu kandungan serat kasarnya yang tinggi serta harga yang relatif lebih murah. Komponen penyusun *velva* terdiri dari puree buah atau sayur, sukrosa atau gula serta bahan penstabil. Komponen penyusun *velva* terdiri dari puree buah atau sayur, sukrosa atau gula serta bahan penstabil. Puree merupakan hancuran dari buah yang memiliki konsentrasi seperti bubur. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis bayam serta lama variasi konsentrasi CMC terhadap sifat fisik (*overrun*) dan tingkat kesukaan *velva* dan mengetahui pengaruh jenis bayam serta konsentrasi CMC yang tepat sehingga menghasilkan *velva* dengan sifat kimia (kadar air, kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan) yang memenuhi syarat dan disukai panelis.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari dua faktor. Adapun faktor yang digunakan yaitu dengan menggunakan jenis bayam merah dan bayam hijau dan faktor kedua yaitu variasi konsentrasi CMC sebanyak 0,5%, 0,75% dan 1%. Analisa kimia *velva* meliputi kadar air, kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan. Analisa fisik meliputi *overrun*. sifat organoleptik diuji berdasarkan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dianalisis statistika dengan tingkat kepercayaan 95% yang menggunakan metode *Univariate Analysis of Variance* dan *One Way Anova*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis bayam dan variasi konsentrasi CMC berpengaruh nyata terhadap sifat kimia, sifat fisik dan tingkat kesukaan *velva*. *Velva* terbaik adalah *velva* jenis bayam hijau dengan konsentrasi CMC 1% yang memiliki sifat kimia 77,21%, kadar serat kasar 2,66% dan aktivitas antioksidan sebesar 32,69%.

**Kata kunci :** *Velva*, Bayam, Konsentrasi CMC

**EFFECT OF SPINACH TYPES AND CARBOXYMETHYL CELLULOSE  
ON THE PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE  
LEVEL OF VELVA**

Aini Fadillah

**ABSTRACT**

*Velva is a frozen food product that resembles ice cream and is usually used as a dessert, Velva has a lower fat content when compared to ice cream. The advantages of Velva are high crude fiber content and relatively cheaper prices. Velva constituent components consist of fruit or vegetable puree, sucrose or sugar and stabilizer. Velva constituent components consist of fruit or vegetable puree, sucrose or sugar and stabilizer. Puree is crushed fruit that has a pulp-like concentration. The purpose of this study was to determine the effect of the type of spinach and the duration of variation of CMC concentration on the physical properties (overrun) and the level of preference for velva and to determine the effect of the type of spinach and the appropriate concentration of CMC so as to produce velva with chemical properties (moisture content, crude fiber content and activity). antioxidants) that meet the requirements and are preferred by the panelists.*

*This study used a completely randomized design (CRD) consisting of two factors. The factors used are red spinach and green spinach and the second factor is the variation of CMC concentration as much as 0.5%, 0.75% and 1%. Velva chemical analysis includes water content, crude fiber content and antioxidant activity. Physical analysis includes overrun. organoleptic properties were tested based on the level of preference. The data obtained were statistically analyzed with a 95% confidence level using the Univariate Analysis of Variance and One Way Anova methods.*

*The results showed that the type of spinach and variations in CMC concentration significantly affected the chemical properties, physical properties and the level of preference of velva. . The best velva is green spinach velva with 1% CMC concentration which has 77.21% chemical properties, 2.66% crude fiber content and 32.69% antioxidant activity.*

*Keywords: Velva, Spinach, CMC Concentration*