

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Zahra Agnesia Pratiwi

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK ES KRIM RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DENGAN PENAMBAHAN PISANG AMBON (*Musa acuminata cavendish subroup*)

Xii + 71 halaman + 15 tabel, 12 gambar, 12 lampiran

ABSTRAK

Es krim dikenal sebagai makanan padat dalam bentuk beku yang banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga manula. Es krim memiliki rasa yang lezat, manis, lembut dan dalam penyajiannya bervariasi. Rumput laut dapat dijadikan sebagai bahan makanan fungsional terapi yang berserat bagi penderita obesitas, diabetes, hipertensi, dan jantung koroner (Santi, 2012). Menurut Tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019 kebutuhan serat pada remaja berkisar antara 29 hingga 37 gram perhari (Kemenkes 2019). Diketahui karakteristik es krim rumput laut (*eucheuma cottonii*) dengan penambahan pisang ambon (*musa acuminata Cavendish subgroup*)

Metode yang digunakan berupa deskriptif dengan pendekatan eksperimen 75 panelis. Perlakuan yaitu dilakukan dengan formulasi penambahan buah pisang ambon dihitung dari berat susu skim yang terdiri dari 5 taraf, yaitu F1= (20%), F2= (40%), F3= (60%), F4= (80%) dan F5 = (100%) dari berat sari buah pisang ambon. Untuk menghasilkan es krim rumput laut dengan penambahan buah pisang ambon yang paling disukai yang dilihat dari sifat organoleptik menggunakan metode uji hedonik (warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan). Dilanjutkan dengan perhitungan serat menggunakan metode *Association of Official Analytical Chemisth* (AOAC) dan menghitung kandungan gizi secara manual menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil es krim rumput laut dengan penambahan buah pisang ambon yang paling disukai yaitu formula 2 dengan penambahan buah pisang ambon sebanyak 40%, hasil kandungan gizi per porsi 80 gram pada formula 2 yaitu menghasilkan energi sebesar 18,54 kkal, protein 0,2 gram, lemak 0,27 gr, karbohidrat 3,39 gr, serat 0,11 gr dan kalium 6,5 mg.

Harga jual es krim rumput laut dengan penambahan buah pisang ambon yang paling disukai adalah Rp 4.151/porsi dengan berat 1 porsi 80 gr. Hal yang perlu disarankan pada penelitian ini adalah untuk meningkatkan kandungan serat pada es krim rumput laut yaitu dengan mengganti buah pisang ambon dengan buah tinggi serat yang lain seperti buah apel.

Kata kunci : Es Krim, Pisang Ambon, Rumput Laut, Serat
Daftar bacaan : 58 (1981-2020)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGKARANG
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, May 2020

Zahra Agnesia Pratiwi

Organoleptic Characteristics Of Seaweed Ice Cream (*Eucheuma cottoni*) with added of ambon banana (*Musa acuminata cavendish* subgroup)

Xii + 71 pages + 15 table, 12 pictures, 12 annex

ABSTRACT

Ice cream is known as a solid, frozen food that is popular in many societies, from children, teenagers, adults, to the elderly. Ice cream has a delicious, sweet, soft flavor and varies in its presentation. Seaweed can serve as a functional diet of fibrous therapies for obese, diabetes, hypertension, and coronary heart (santi, 2012). According to the chart for a dietist (akg) 2019 the need for fiber in a youth is between 29 and 37 grams per day (2019). Characteristics of (*eucheuma cottonii*) with the addition of ambon banana (*musa acuminata subgroup Cavendish*)

The method used is descriptive with a 3 - time repeated approach to temptation. Treatment is done with formulation of the addition of the ambon fruit as calculated from the 5 degree of skim milk, that is f1 = (20%), f2 = (40%), f3 = (60%), f4 = (80%) and f5 = (100%) from the weight of the ambon banana. To produce seaweed ice cream with the adding of the most popular acolytic fruits seen from the organoleptic properties uses a hedonic test method (color, aroma, taste and acceptance of the whole). Followed by the calculation of fiber of Official Analytical Chemists (AOAC) method and calculating the nutritional content manually using the Indonesian Food Composition Table (TKPI).

Based on the organoleptic test, the result of seaweed ice cream with the addition of ambon banana were the most preferred, namely formula 2 with the addition of 40% ambon bananas, the result of the nutritional content per serving of 80 grams in formula 2 which produced 18,54 kcal of energy, protein 0,2 grams, 0,27 grams fat, 3,39 grams carbohydrates, 0,11 grams fiber and 6,5 mg potassium.

The price for selling seaweed ice cream with the addition of ambon's most popular pday fruit is rp 4,151 / servings of 1 portion 80 gr. what should be suggested is to increase the fiber content of the seaweed ice cream by replacing the ambon fruit with other high-fiber fruits such as apples.

Keywords: Ice Cream, Banana Ambon, Seaweed, Fiber

Reference: 58 (1981-2020)