

ABSTRAK

Judul : Pengaruh Rasio Udang (*Litopenaeus vannamei*) Dan Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Pada Sup Krim Instan
Nama : Naomi Chandra
Program Studi : Gizi

Penulisan karya ilmiah ini bertujuan untuk mengembangkan produk makanan instan sup krim dengan rasio udang dan bit merah sebagai alternatif dalam mengatasi kekurangan zat gizi mikro (Fe dan asam folat). Latar belakang penulisan ini yaitu besarnya masalah kekurangan zat gizi mikro (Fe dan asam folat) pada wanita usia subur (WUS) akan berdampak jangka panjang. Salah satu upaya untuk mengatasinya seiring dengan pemanfaatan sumber pangan hewani dari perikanan laut dan sumber pangan nabati ialah dengan pembuatan sup krim instan udang. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan empat formulasi dari rasio udang : bit merah yaitu F0 (200g:0g); F1 (150g:50g); F2 (100g:100g) dan F3 (50g:150g) yang dikeringkan dengan *drum dryer* sehingga menghasilkan sup krim instan. Penilaian organoleptik dinilai menggunakan *Visual analog scale* (VAS) pada panelis agak terlatih berjumlah 16 orang dan dilakukan uji kandungan gizi di laboratorium terakreditasi. Hasil penelitian menunjukkan sup krim instan dalam empat formulasi telah memenuhi kriteria SNI 01-4967-1999. Untuk parameter rasa pada hedonik berbeda signifikan yaitu *P value* $0.01 < 0.05$ sedangkan parameter warna serta ukuran partikel pada mutu hedonik berbeda signifikan dengan *P value* $0.001 < 0.05$. Untuk karakteristik organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) terbaik pada formulasi F2 dengan kandungan gizi untuk kadar karbohidrat 49.25%, kadar lemak 10.26%, kadar protein 26.68%, kadar air 4.75%, kadar abu 9.05%, zat besi 1.69 mg dan asam folat 14.68 μg . Dengan demikian untuk hasil hedonik pada rasa dan mutu hedonik pada warna serta ukuran partikel berbeda signifikan. Kombinasi pangan hewan laut dan pangan nabati (udang dan bit merah) dapat dikembangkan menjadi sup krim instan sebagai salah satu alternatif dalam mengatasi kekurangan zat gizi mikro (Fe dan asam folat).

Kata Kunci: Sup krim Instan, Udang, Bit Merah

ABSTRACT

Title : Effect Of Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) And Beetroot (*Beta vulgaris L.*) Ratio On Nutrition And Organoleptic In Instant Cream Soup

Name : Naomi Chandra

Study Program : Nutrition

The writing of this scientific work aims to develop instant food products cream soup with a ratio of shrimp and beetroot as an alternative to overcome micronutrient deficiencies (Fe and folic acid). Micronutrient deficiency (Fe and folic acid) is a big problem that has a long-term impact in women of childbearing age. One of the efforts to overcome it along with the utilization of animal food sources from marine fisheries and plant-based food sources is by develop instant cream soup. The type of this research is pure experimental research with four formulations of the ratio of shrimp : beetroot, namely F0 (200g: 0g); F1 (150g: 50g); F2 (100g: 100g) and F3 (50g: 150g) are dried with a drum dryer to produce instant cream soup. Organoleptic test was assessed using a Visual analog scale (VAS) on 16 people of semi trained panelists and conducted nutritional contain testing in an accredited laboratory. The results showed that instant cream soup in four formulations had met the criteria of SNI 01-4967-1999. For hedonic taste parameters significantly different with P value $0.01 < 0.05$ then for the color parameters and particle size on hedonic quality differed significantly with P value $0.001 < 0.05$. For the best organoleptic test (hedonic and hedonic quality) characteristics in F2 formulation contains 49.25% carbohydrate, 10.26% fat, 26.68% protein, 4.75% moisture, 9.05% ash, 1.69 mg iron and 14.68 μg folic acid. Thus for hedonic results on taste and hedonic quality in color and particle size differ significantly. The combination of marine animal food and plant foods (shrimp and red beet) can be developed into instant cream soup as an alternative in overcoming micronutrient deficiencies (Fe and folic acid).

Key words: Instant Cream Soup, Shrimp, Beetroot