

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2017

SHIBRATALLAH SOLAH

EVALUASI NILAI GIZI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PRODUK KRIM PROBIOTIK *Lactobacillus casei* YANG DIPERKAYA PURE TOMAT (*Lycopersicum esculentum* Mill) DAN KONSENTRAT KORO BENGUK (*Mucuna pruriens*)

IX, VI Bab, 100 Halaman, 17 Gambar, 29 Tabel, 6 Lampiran

Latar Belakang: Krim probiotik yang diperkaya buah tomat dan koro benguk yang jarang di manfaatkan masyarakat diharapkan dapat meningkatkan kandungan antioksidan dan meningkatkan nilai gizi sehingga dapat menghambat radikal bebas dan memenuhi gizi.

Tujuan: Mengetahui nilai gizi krim probiotik yang diperkaya buah tomat dan koro benguk terhadap sifat organoleptik, analisis proksimat, kadar antioksidan, ALT, total bakteri asam laktat, dan kadar serat

Metode :Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 4 taraf perlakuan yaitu F1 0%, F2 25%:10%, F3 17.5%:17.5%, dan F4 10%:25%. Uji kimia yang dilakukan yaitu analisis proksimat, kadar antioksidan, ALT, total bakteri asam laktat, dan kadar serat. Uji organoleptik menggunakan *Visual Analog Scale* dengan 25 panelis agak terlatih. Uji statistik yang digunakan adalah *One Way Anova* (95% CI) dan uji lanjut Bonferroni.

Hasil : Penelitian ini menunjukkan bahwa produk F4 krim probiotik meningkatkan kadar protein 7.54%, karbohidrat 43.17%, lemak 6.07%, air 42.78%, abu 0.45%, serat kasar 3.8%, antioksidan 2.13mg/ml dan ALT 3.4×10^4 , dan BAL 2.6×10^4 . Berdasarkan tingkat kesukaan yang paling disukai adalah produk krim probiotik F1 0%. Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan pure tomat dan konsentrat koro benguk memiliki pengaruh yang nyata dengan daya terima terhadap parameter rasa, warna, dan aroma ($p < 0.05$). sedangkan tekstur dan tingkat kesukaan tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0.05$).

Kesimpulan : Semakin banyak penambahan koro benguk maka akan meningkatkan kadar protein, serat kasar, dan kekuatan aktivitas antioksidan pada produk krim probiotik. Produk krim probiotik yang paling disukai panelis adalah dengan F1 tanpa penambahan. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut pada krim probiotik agar krim yang dihasilkan memiliki rasa, warna, dan aroma menarik.

Kata Kunci : Krim probiotik, buah tomat, koro benguk, kadar serat kasar, antioksidan.

Daftar Pustaka : 81 (1977 – 2017)