

ABSTRAK

Judul : Pengembangan *Cream Soup* Siap Konsumsi Berbahan Udang Kaki Putih (*Litopenaeus vannamei*) dan Bit Merah (*Beta vulgaris L.*)

Nama : Juliana

Program Studi : Ilmu Gizi

Pertambahan jumlah lanjut usia akan menimbulkan berbagai permasalahan kompleks bagi lansia, salah satunya akan mempengaruhi asupan makannya yang pada akhirnya dapat berpengaruh terhadap status gizi. Pengolahan bit merah dan udang menjadi *cream soup* siap konsumsi dapat menjadi makanan alternatif yang mampu memenuhi kebutuhan gizi lansia.

Formulasi *cream soup* siap konsumsi berbahan udang kaki putih (UKP) dan bit merah (BM) diantaranya F0 dengan perbandingan UKP 100% : BM 0%, F1 dengan perbandingan UKP 75% : BM 25%, F2 dengan perbandingan UKP 50% : BM 50%, dan F3 dengan perbandingan UKP 25% : BM 75%.

Pada uji nilai gizi didapatkan nilai $p < 0,05$ yang artinya ada perbedaan kandungan nilai gizi pada keempat formulasi. Penggunaan rasio UKP dan BM memberikan pengaruh yang nyata terhadap kandungan nilai gizi *cream soup* siap konsumsi. Kandungan energi tertinggi ada pada formulasi F3, kandungan karbohidrat tertinggi ada pada formulasi F3, kandungan protein tertinggi ada pada formulasi F0, kandungan lemak tertinggi ada pada formulasi F0, sedangkan aktivitas antioksidan terbaik ada pada formulasi F2 dengan perbandingan UKP 50% dan BM 50% yaitu IC_{50} sebesar 15,49 mg/ml.

Pada uji hedonik pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan secara keseluruhan memiliki nilai signifikan $p > 0,05$ yang artinya tidak ada perbedaan tingkat kesukaan pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan secara keseluruhan. Pada uji mutu hedonik pada parameter warna dan aroma memiliki nilai signifikan 0,01 ($p < 0,05$) yang artinya ada perbedaan pada warna dan aroma. Semakin banyak penggunaan rasio BM semakin baik mutu warnanya, sedangkan semakin banyak penggunaan rasio BM tidak memberikan mutu aroma yang lebih baik.

Kata kunci: *cream soup*, udang, bit merah, nilai gizi.

ABSTRACT

Title : Development of Cream Soup Made From White Foot Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) and Red Beet (*Beta vulgaris L.*)

Name : Juliana

Study Program: Science of Nutrition

Elderly growth will cause various complex problems for the elderly, one of which will affect their food intake which in turn can affect nutritional status. Processing of red beets and shrimp into cream soup ready for consumption can be an alternative food that can meet the nutritional needs of the elderly.

Cream soup formulation ready for consumption made from white foot shrimp (UKP) and red beet (BM) including F0 with 100% UKP ratio: 0% BM, F1 with 75% UKP ratio: 25% BM, F2 with 50% UKP ratio: BM 50 %, and F3 with a UKP ratio of 25%: BM 75%.

In the nutritional value test obtained p-value <0.05 which means there is a difference in the content of nutritional values in all four formulations. The use of UKP and BM ratios has a significant effect on the nutritional value of cream soup ready for consumption. The highest energy content is in F3 formulation, the highest carbohydrate content is in F3 formulation, the highest protein content is in F0 formulation, the highest fat content is in F0 formulation, while the best antioxidant activity is in F2 formulation with 50% UKP ratio and 50% BM that is IC₅₀ is 15.49 mg / ml.

In the hedonic test on the parameters of color, aroma, taste, texture, and overall have a significant value of $p > 0.05$, which means there is no difference in the level of preference in the parameters of color, aroma, taste, texture, and overall. The hedonic quality test on color and aroma parameters has a significant value of 0.01 ($p < 0.05$), which means there are differences in color and smell. The more use of the BM ratio the better the color quality, while the more use of the BM ratio does not provide a better quality of smell.

Key words: cream soup, shrimp, red beet, nutrition value.



Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul