

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2019
NEVITSA LITHA ARINTIKA

PENGARUH SUBSTITUSI TEMPE (*Rhizopus Oryzae*) DAN BUAH TOMAT (*Solanum Lycopersium*) PADA PEMBUATAN ES KRIM UNTUK IBU HAMIL

xi, VI BAB, 71Halaman, 17Tabel, 4 Gambar, 5Lampiran

Latar Belakang : Anemia merupakan masalah kesehatan masyarakat terbesar di dunia terutama bagi kelompok wanita usia reproduksi (WUS). Menurut RISKESDAS 2018 anemia pada ibu hamil meningkat dari 37,1% pada tahun 2013 menjadi 48,9 % pada tahun 2018. (Menurut Soebroto, 2009) Sebagian besar anemia dalam kehamilan disebabkan oleh defisiensi besi. Kekurangan ini dapat disebabkan karena kurang masuknya unsur besi dengan makanan. Menurut survei yang dilakukan oleh *Southeast Asian Food and Agricultural Science Technology (Seafest)* pada tahun 2011 menemukan sekitar 57,6% ibu hamil di Indonesia mengalami defisiensi protein dan zat gizi mikro (mikronutrien). Dengan demikian ibu hamil membutuhkan makanan tinggi protein dan zat besi

Tujuan : Mengetahui nilai gizi es krim dengan penambahan tempe dan buah tomat terhadap sifat organoleptik, kadar protein dan kadar zat besi (Fe) dari berbagai formulasi.

Metode : Uji kandungan zat gizi pada es krim dilakukan di Laboratorium Mbrio. Uji organoleptik di ruang kelas Universitas Esa Unggul dengan mengisi kuisioner VAS yang kemudian di olah dengan program SPSS versi 21.0. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Hasil Penelitian : berdasarkan hasil uji mutu hedonik diketahui bahwa warna es krim yang paling disukai oleh panelis adalah F3, Rasa yang paling disukai oleh panelis adalah F3, Aroma yang paling disukai oleh panelis adalah F0, dan tekstur yang paling disukai oleh panelis adalah F0. Produk es krim F1 dengan kandungan protein tertinggi. Produk es krim F3 merupakan produk dengan karbohidrat tertinggi. Produk es krim F0 merupakan produk dengan lemak tertinggi. Produk es krim F3 merupakan produk dengan kadar air tertinggi. Produk es krim F1 dengan kadar abu tertinggi dan Kadar zat besi tertinggi adalah F2

Kesimpulan : Terdapat perbedaan signifikan nilai gizi dan daya terima produk es krim dengan penambahan tempe dan tomat dengan parameter rasa, warna, tekstur, dan aroma

Kata Kunci : Kadar protein, Kadar zat besi, Organoleptik es krim dengan substitusi tempe & tomat