

ABSTRAK



Judul : Formulasi *Snack Bar* dengan Tambahkan Minyak Ikan Gabus dan Minyak Jagung sebagai Sumber Omega 3 dan Omega 6 untuk Ibu Hamil

Nama : Elsa Novia Sena

Program Studi : Gizi

Latar Belakang: Omega-3 dan omega-6 sangat penting pada trimester pertama dalam perkembangan sistem organ dan sel saraf serta serat untuk mengatasi sembelit.

Tujuan: Untuk mengembangkan formula snack bar dengan penambahan minyak ikan gabus dan minyak jagung dengan ditambahkan inulin dapat mencukupi kebutuhan gizi pada ibu hamil.

Metode: Penelitian ini menguji karakteristik penerimaan snack bar dan nilai proksimat. Studi eksperimental menggunakan dasar rancangan acak lengkap (RAL) dua faktor (M.IG = Minyak Ikan Gabus dan M.J = Minyak Jagung) dengan empat taraf perlakuan, yaitu F0 (kontrol), F1 (10%M.IG:9%M.J), F2 (50%M.IG:50%M.J), dan F3 (90%M.IG:0%M.J). Semua formula dianalisis di laboratorium untuk kadar proksimat, omega-3, omega-6, dan serat kasar. Tingkat penerimaan dinilai oleh 50 panelis konsumen wanita berumur 20-40 tahun. Total 50 panelis digunakan untuk menilai penerimaan formula menggunakan Skala Likert.

Hasil: Penambahan minyak ikan gabus dan minyak jagung signifikan terhadap mutu snack bar ($p < 0,05$). Tidak signifikan terhadap daya terima ($p > 0,05$), kecuali tekstur ($p < 0,05$). Dari hasil analisis zat gizi, produk terbaik ada pada F1 yang memiliki kandungan karbohidrat 56,75g/100g, protein 7,84g/100g, lemak 14,46g/100g, serat kasar 0,13g/100g, kadar air 19,83g/100g, kadar abu 0,93g/100g, omega-3 0,17%, dan omega-6 3,74%.

Kesimpulan: Penambahan minyak ikan gabus dan minyak jagung pada snack bar dapat diterima dan telah memenuhi syarat mutu kecuali protein.

Kata Kunci: Minyak Ikan Gabus, Minyak Jagung, Snack Bar, Ibu Hamil

Daftar Pustaka: 108 (1977-2019)

ABSTRACT



Title : Formulation of Snack Bar with Additional Snakehead Oil and Corn Oil

as Sources of Omega-3 and Omega-6 For Pregnant Women

Name : Elsa Novia Sena

Major : Nutrition

Background: Omega-3 and Omega-6 are very important in the first trimester in development of organ systems and nerve cells and fibers to resolve constipation.

Goal: To develop snack bar formulas with addition of snakehead fish oil and corn oil added with inulin and can complete the nutritional needs of pregnant women.

Metode: This study examines the acceptability characteristic and proximate value of snack bar. Current experimental study formulate ratio of (M.IG = Snakehead Fish Oil and M.J = Corn Oil) into F0 (control), F1 (10%M.IG:9%M.J), F2 (50%M.IG:50%M.J), and F3 (90%M.IG:0%M.J). All formulas were analyzed in the laboratory for proximate, omega-3, omega-6, and crude fiber. Acceptability level were assessed by 50 consumer panelists aged 20-40 years old. Total of 50 panelists were used to assess the acceptability of formulas were using a Likert Scale.

Result: Organoleptic results showed that the addition of snakehead fish oil and corn oil significantly affected the quality of snack bars ($p < 0.05$). No significant affected on the acceptability ($p > 0.05$), except texture ($p < 0.05$). In the analysis of nutrients, the best product is F1 which has carbohydrate content of 56.75g/100g, protein 7.84g/100g, fat 14.46g/ 100g, crude fiber 0.13g/100g, water content 19.83g/100g, ash content 0.93g/100g, omega-3 0.17%, and omega-6 3.74%.

Conclusion: The addition of snakehead fish oil and corn oil can acceptable and fulfill the quality requirements except protein.

Keywords: Snakehead fish oil, corn oil, snack bar, pregnant women

Bibliography: 108 (1977-2019)