

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, OKTOBER 2019

AYU VIETA OKTAVIANI

PENGEMBANGAN SELAI BERBAHAN DASAR LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) DAN WORTEL (*DAUCUS CAROTA*) UNTUK MENINGKATKAN ASUPAN SERAT PADA ANAK

Latar Belakang: Anak usia 5-7 tahun merupakan kelompok umur tertinggi yang kurang mengonsumsi sayur dan buah persentasenya mencapai 95,5%. Kurangnya konsumsi sayur dan buah mampu menimbulkan masalah pencernaan yaitu konstipasi. Sayuran dan buah memiliki umur simpan yang pendek dan mudah rusak. Maka dari itu perlunya upaya penganekaragaman pangan yang bertujuan memperpanjang umur simpan sayuran salah satunya dengan mengolahnya menjadi selai. Pengembangan selai sayuran yang masih sedikit membuat peneliti tertarik untuk mengembangkan produk selai dengan bahan dasar sayuran seperti labu kuning dan wortel guna untuk meningkatkan konsumsi sayur dan buah.

Tujuan: Mengetahui pengembangan selai berbahan dasar labu kuning (*Cucurbita Moschata*) dan wortel (*Daucus Carota*) untuk meningkatkan asupan serat pada anak.

Metode: Penelitian eksperimental dengan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dua faktorial dengan empat taraf perlakuan. Uji organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis semi terlatih. Analisis zat gizi yang dilakukan adalah analisis kadar serat, protein, lemak, karbohidrat, air, abu, dan total padatan terlarut. Analisis statistik yang dilakukan adalah uji *one way* ANOVA serta analisis lanjut menggunakan uji Duncan.

Hasil: Hasil organoleptik didapatkan bahwa produk yang paling disukai ialah pada F2. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik yang terbaik ialah pada formulasi F3 dengan warna kuning orange, rasa dan aroma khas labu kuning, dengan tekstur lembut dan mudah dioles. Sedangkan berdasarkan hasil analisis zat gizi didapatkan formulasi kadar air dan kadar abu terbaik ada pada F0. Namun pada kadar protein, lemak, karbohidrat dan serat F2 dan F3 tidak memiliki perbedaan nyata. Sedangkan pada total padatan terlarut tertinggi terdapat pada formulasi F2.

Kesimpulan: Produk terbaik yang terpilih ialah pada Formulasi F2 dengan rasio penambahan labu kuning dan wortel sebesar 50g : 50g. Semakin meningkat rasio penambahan labu kuning dan semakin sedikit rasio penambahan wortel dapat menghasilkan selai dengan serat yang memenuhi syarat mutu SNI 3746:2008

Saran:

Kata Kunci: Selai, Labu Kuning, Wortel, Serat

ABSTRACT



**ESA UNGGUL UNIVERSITY
SCIENCE FACULTY OF HEALTH
NUTRITIONAL SCIENCE PROGRAM STUDY
ESSAY, OCTOBER 2019**

AYU VIETA OKTAVIANI

***DEVELOPMENT OF BASED JAM PUMPKIN (CUCURBITA MOSCHATA) AND
CARROT (DAUCUS CAROTA) TO INCREASE FIBER INTAKE IN CHILDREN***

Background: Children are the highest age group that consumes less vegetables and fruits the percentage is 95.5%. The lack of consumption of vegetables and fruit get cause digestive problems, it is a constipation. Vegetables and fruit have a short power save and are easily damaged. Therefore the necessity of food diversification which aimed at extending the power save of vegetables by processing it into a jam. The little development of vegetable jams made researchers interested in developing jam products with vegetable-based ingredients such as pumpkin and carrots in order to increase vegetable and fruit consumption.

Objective: To determine the acceptability and nutritional value of macro (carbohydrates, proteins, fats) and fiber as well as the total dissolved solids in jams made from pumpkin and carrots to increase fiber intake in children.

Methods: Two factorial experimental research with RAL (completely randomized design) with four levels of treatment. The organoleptic test was carried out by 25 rather trained panelists. Nutrient analysis conducted is an analysis of fiber, protein, fat, carbohydrate, water, ash, and total dissolved solids. The statistical analysis conducted was the one way ANOVA test and further analysis using the Duncan test.

Results: Organoleptic results showed that the most preferred product was at F2. Based on the best hedonic quality test results are on the F3 formulation with orange yellow color, distinctive taste and aroma of pumpkin, with a soft spray and easy to smear. While based on the results of the analysis of nutrients obtained formulations of water content and the best ash content is at F0. But the levels of protein, fat, carbohydrates and F2 and F3 fibers have no real difference. Whereas the highest total dissolved solids are in F2 formulation.

Conclusion: The best product chosen was Formulation F2 with the ratio of pumpkin and carrot addition of 50g: 50g. The increasing ratio of the addition of pumpkin and the less ratio of adding carrots can produce jam with fiber that meets the quality requirements of SNI 3746: 2008

Keywords: Jam, Pumpkin, Carrot, Fiber