



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN FORMULA VLA DADIH DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH JERUK MANIS (*Citrus sinensis*) TERHADAP TOTAL
BAKTERI ASAM LAKTAT DAN ANTIOKSIDAN SEBAGAI
PANGAN FUNGSIONAL BAGI IBU HAMIL**

Oleh:

NADIFA FEBRAKABISIA ZAHRI

No. Bp: 1811223001

Pembimbing I : Dr. Helmizar, S.K.M., M.Biomed.

Pembimbing II : Nadia Chalida Nur, S.K.M., M.P.H.

Diajukan Sebagai Pemenuhan Syarat untuk Mendapatkan

Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Agustus 2023

NADIFA FEBRAKABISIA ZAHRIL, No. BP. 1811223001

PENGEMBANGAN FORMULA VLA DADIH DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH JERUK MANIS (*Citrus sinensis*) TERHADAP TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN ANTIOKSIDAN SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL BAGI IBU HAMIL

xii + 85 halaman, 36 tabel, 18 gambar, 11 lampiran

ABSTRAK

Tujuan: Kebutuhan antioksidan pada ibu hamil meningkat seiring bertambahnya usia kehamilan. Salah satu upaya dalam memenuhi kebutuhan tersebut adalah konsumsi pangan fungsional seperti dadih. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk vla dadih dengan penambahan sari buah jeruk manis (*Citrus sinensis*) terhadap uji organoleptik dan kandungan zat gizi sebagai pangan fungsional bagi ibu hamil

Metode: Penelitian ini berjenis eksperimen murni menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yang terdiri dari F0 (formula standar), F1 (penambahan sari jeruk manis 13,3%), F2 (penambahan sari jeruk manis 20%), dan F3 (penambahan sari jeruk manis 23,3%) dan 2 kali pengulangan. Uji organoleptik melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan uji *One-way ANOVA* dan dilanjutkan dengan uji LSD serta *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* dengan taraf signifikansi 5%

Hasil: Berdasarkan hasil uji organoleptik, formula yang paling disukai oleh panelis adalah vla dadih F1 dengan karakteristik warna kuning terang, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur biasa/netral. Kandungan gizi vla dadih terpilih memiliki kadar air 45,57%, kadar abu 0,26%, protein 2,34%, lemak 14,58%, karbohidrat 37,26%, vitamin C 0,025%, aktivitas antioksidan 10,83%, total bakteri asam laktat $0,9 \times 10^8$, dan cemaran mikroba $1,7 \times 10^6$

Kesimpulan: Formula terpilih pada pengembangan vla dadih dengan penambahan sari buah jeruk manis adalah F1 dengan penambahan sari buah jeruk manis sebanyak 13,3% dan jumlah konsumsi yang dianjurkan bagi ibu hamil yaitu 2 porsi sehari setara dengan 68 g

Daftar Pustaka: 73 (2011-2023)

Kata Kunci: Ibu hamil, jeruk manis, pangan fungsional, vla dadih

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, Agustus 2023
NADIFA FEBRAKABISIA ZAHRIL, No. BP. 1811223001**

**DEVELOPMENT OF VLA DADIH FORMULA WITH THE ADDITION OF
SWEET ORANGE JUICE (*Citrus sinensis*) ON TOTAL LACTIC ACID
BACTERIA AND ANTIOXIDANTS AS FUNCTIONAL FOODS FOR
PREGNANT WOMEN**

xii + 85 pages, 36 tables, 18 pictures, 11 attachments

ABSTRACT

Objectives: The need for antioxidants in pregnant women increases as the gestational age goes by. One effort to meet these needs is the consumption of functional foods such as dadih. This study aims to develop dadih vla products with the addition of sweet orange juice (*Citrus sinensis*) for organoleptic tests and nutrient content as functional foods for pregnant women

Method: This research was a pure experimental study using a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments consisting of F0 (standard formula), F1 (addition of 13,3% sweet orange juice), F2 (addition of 20% sweet orange juice), and F3 (addition of 26,6% sweet orange juice). The organoleptic test involved 30 semi-trained panelists. Data analysis used the One-way ANOVA test, continued with the LSD test and Kruskal Wallis test, continued with the Mann-Whitney test with a significance level of 5%

Result: Based on the results of the organoleptic test, the most preferred formula by the panelists was dadih vla F1, with the characteristics of a bright yellow color, a slightly fragrant aroma, a slightly sweet taste, and a normal or neutral texture. The nutritional content of the selected dadih vla has 45,57% moisture content, 0,26% ash content, 2,34% protein, 14,58% fat, 37,26% carbohydrates, 0,025% vitamin C, 10,83% antioxidant activity, $0,9 \times 10^8$ total lactic acid bacteria, $1,7 \times 10^6$ microbial contamination

Conclusion: The selected formula for the development of dadih vla with the addition of sweet orange juice is F3 with the addition of 26,6% sweet orange juice and the recommended amount of consumption for pregnant women is 2 servings a day, equivalent to 68 g

Bibliography: 73 (2011-2023)

Keywords: Dadih vla, functional food, pregnant women, sweet orange