



UNIVERSITAS ANDALAS

PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM SARI BUAH MENKUDU

(*Morinda citrifolia*) BERBASIS KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)

SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN JAJANAN UNTUK

MEMBANTU MENGATASIANEMIA PADA REMAJA PUTRI



Oleh :

Israini Rarahayu

No. BP. 1811226009

Pembimbing I : Firdaus, SP, M.Si

Pembimbing II : Risti Kurnia Dewi S.Gz, M.Si

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2020

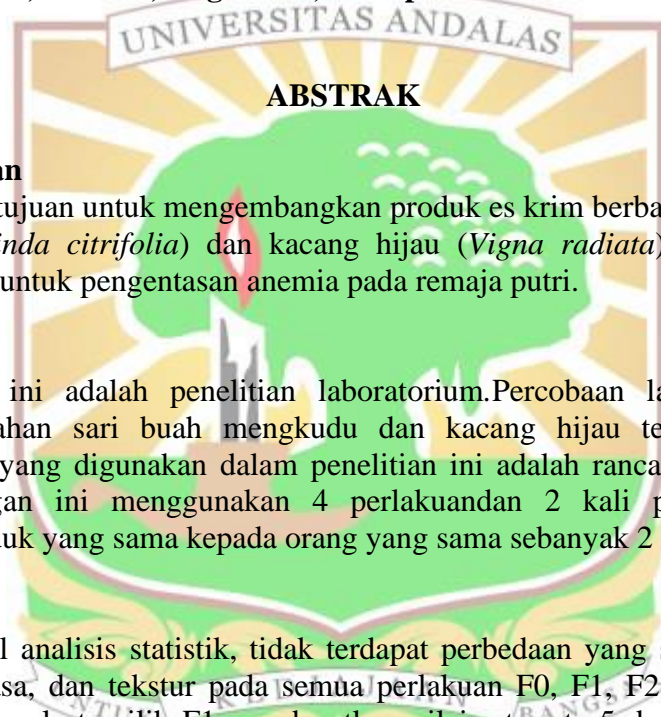
**PROGRAM STUDI S1 GIZI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Januari 2021

ISRAINI RARAHAYU, No.BP 1811226009

PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM SARI BUAH MENKUDU (*Morinda citrifolia*) BERBASIS KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN JAJANAN UNTUK MEMBANTU MENGATASI ANEMIA PADAREMAJA PUTRI

vii + 106 halaman, 26 tabel, 14 gambar, 7 lampiran



ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk es krim berbahan dasar sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*) sebagai alternatif makanan jajanan untuk pengentasan anemia pada remaja putri.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian laboratorium. Percobaan langsung dilakukan tentang penambahan sari buah mengkudu dan kacang hijau terhadap produk es krim. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL). Rancangan ini menggunakan 4 perlakuan dan 2 kali pengulangan, yaitu memberikan produk yang sama kepada orang yang sama sebanyak 2 kali.

Hasil

Berdasarkan hasil analisis statistik, tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur pada semua perlakuan F0, F1, F2, dan F3. Hasil uji hedonik pada formula terpilih F1 mendapatkan nilai rata-rata 5 dengan kategori agak suka, dengan penambahan sari buah mengkudu sebanyak 30 gram dan menghasilkan produk dengan warna agak kuning muda kehijauan, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur sedang, dan mendapatkan nilai gizi besi 10.628 mg/100g, vitamin C 6.29%, karbohidrat 65.5%, protein 9.18%, lemak 13.09%, kadar air 11.11%, dan kadar abu 1.16%.

Kesimpulan

Formula terpilih berdasarkan uji hedonik dan analisis kandungan zat gizi didapatkan formula terpilih pada F1. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia Syarat Mutu Es Krim, produk es krim yang dikembangkan telah memenuhi syarat tersebut.

Daftar Pustaka : 118 (2005–2020)

Kata Kunci : Pengembangan Produk, Tingkat Kesukaan, Kandungan Zat Gizi

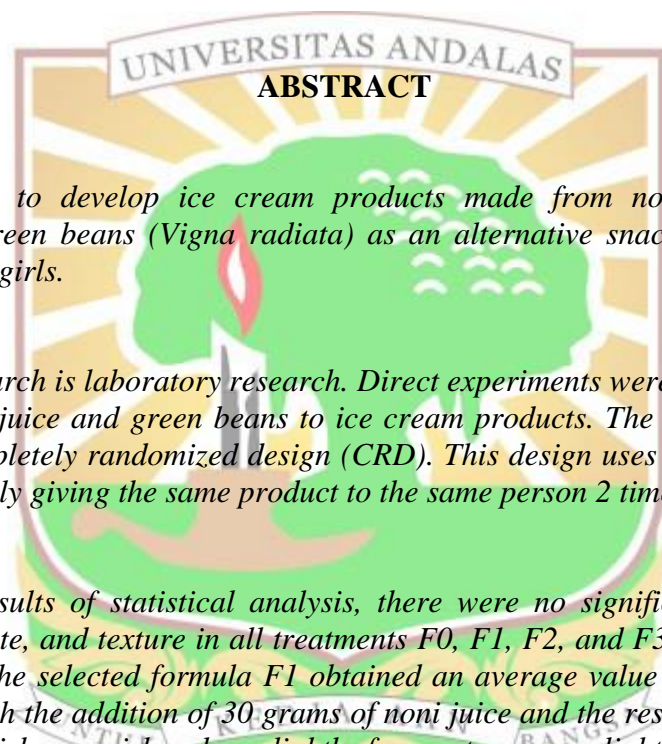
**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, January 2021

ISRAINI RARAHAYU, BP Number 1811226009

**DEVELOPMENT OF NONI (*MORINDA CITRIFOLIA*) ICE CREAM PRODUCTS
BASED ON MUNG BEANS (*VIGNA RADIATA*) AS AN ALTERNATIVE TO
SNACK FOODS TO HELP OVERCOME ANEMIA IN YOUNG WOMEN**

Vii + 106 pages, 26 tables, 14 picture, 7 attachments



Objectives

*This study aims to develop ice cream products made from noni juice (*Morinda citrifolia*) and green beans (*Vigna radiata*) as an alternative snack food to alleviate anemia in young girls.*

Method

This type of research is laboratory research. Direct experiments were carried out on the addition of noni juice and green beans to ice cream products. The design used in this study was a completely randomized design (CRD). This design uses 4 treatments and 2 repetitions, namely giving the same product to the same person 2 times.

Result

Based on the results of statistical analysis, there were no significant differences in color, aroma, taste, and texture in all treatments F0, F1, F2, and F3. The results of the hedonic test on the selected formula F1 obtained an average value of 5 in the slightly like category, with the addition of 30 grams of noni juice and the resulting product with a slightly yellowish greenish color, slightly fragrant aroma, slightly sweet taste, and medium texture, and obtained nutritional value of 10,628 mg / 100 gram iron, 6.29% vitamin C, 65.5% carbohydrates, 9.18% protein, 13.09% fat, 11.11% moisture content, and 1.16% ash content.

Conclusions

The formula was selected based on the hedonic test and analysis of nutrient content, the formula was selected in F1. Based on the Indonesian National Standard for Ice Cream Quality Requirements, the ice cream products developed have met these requirements.

References : 118 (2005 – 2020)

Keywords : Product Developmen, Level Of Preference, Nutrient Content