

ABSTRAK

Naibaho, Faskha Artha Uli. 2024. *Gambaran Sifat Organoleptik Puding Labu Kuning dan Jambu Biji Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas Anak Sekolah*. Tugas Akhir, Program Studi Diploma Tiga, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Dr. Pusparini, SKM, M.Sc.

Asupan gizi seimbang pada anak sekolah bermanfaat untuk meningkatkan imunitas guna menghindari pathogen yang dapat mengganggu aktivitas, pertumbuhan dan perkembangan. Modifikasi puding menjadi puding yang dapat meningkatkan imunitas anak dilakukan dengan mengkombinasikan labu kuning dan jambu biji merah yang mengandung antioksidan sebagai imunitas tubuh. Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan antioksidan Puding Labu Kuning dan Jambu Biji Merah sebagai alternatif makanan selingan sumber antioksidan untuk meningkatkan imunitas tubuh pada anak sekolah. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif eksperimental dengan jumlah 30 panelis agak terlatih. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer (warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall) meliputi pengujian sifat organoleptic produk. Formula yang disukai panelis berdasarkan uji hedonic 30 panelis yaitu formula 1 dengan imbangannya 65% labu kuning : 35% jambu biji merah. Hasil analisis gizi dengan mengonsumsi 1 porsi produk adalah 435,72 mcg *betakaroten*, dan 14,7 mg vitamin C. Biaya produksi puding labu kuning dan jambu biji merah pada imbangannya 65% : 35% sebesar Rp.9.420 per porsi. Puding labu kuning dan jambu biji merah dengan formula 65% : 35% dapat menjadi alternatif makanan selingan sumber antioksidan pada anak sekolah dengan kandungan *betakaroten* dan vitamin C yang memenuhi kebutuhan dan harga yang terjangkau.

Kata Kunci: anak sekolah, antioksidan, imunitas, jambu biji merah, labu kuning