

ABSTRAK

Agnia, Diniyah. 2020. Formulasi dan Analisis Kualitas (Sifat Organoleptik, Vitamin C dan Serat) Es Krim Nanas Madu (*Ananas comosus* L. Merr) dan Pakcoy (*Brassica chinensis* L.) sebagai Alternatif Jajanan Sehat Untuk Anak SD. Skripsi. Jurusan Gizi. Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Yenny Moviana, MND.

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai tumbuh kembang anak yang sehat dan optimal. Asupan sayur dan buah dapat diperoleh dari makanan jajanan seperti es krim. Nanas madu dan pakcoy yang dikombinasikan dengan es krim menjadi alternatif jajanan sehat tinggi vitamin C dan serat dalam meningkatkan asupan sayur dan buah pada anak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh imbangannya nanas madu dan pakcoy terhadap sifat organoleptik, kadar vitamin C dan serat es krim. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan imbangannya nanas madu dan pakcoy 75%:25%, 50%:50% dan 25%:75%. Pengamatan kualitas es krim meliputi pengujian organoleptik berupa tingkat kesukaan oleh 40 panelis anak-anak, analisis kadar vitamin C metode titrasi iodometri dan analisis kadar serat metode enzimatik gravimetri. Analisis data menggunakan uji *Kruskal Wallis*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa imbangannya nanas madu dan pakcoy tidak berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur es krim ($p < 0.05$). Es krim yang paling disukai panelis adalah es krim dengan imbangannya nanas madu dan pakcoy 75%:25%. Satu takaran saji es krim (80 ml) nanas madu dan pakcoy terbaik dapat memenuhi masing-masing 19% dan 14.1% kecukupan vitamin C serta serat harian anak usia sekolah. Kandungan vitamin C menurun selama proses pengolahan sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai prosedur pembuatan es krim untuk meminimalisasi hilangnya vitamin C.

Kata Kunci : Es Krim, Makanan Jajanan, Nanas Madu, Pakcoy, Vitamin C, Serat