

ABSTRAK

Pasaribu, Mutiara. 2020. *Formulasi dan Analisis Kualitas Es Krim Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas L.*) dan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) sebagai Selingan Tinggi Beta-Karoten dan Serat bagi Balita*. Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Mona Fitria, STP, M.Si

Es krim dengan penambahan ubi cilembu dan pisang kepok merupakan salah satu pengembangan produk pangan untuk meningkatkan kualitas es krim dalam memenuhi kecukupan beta-karoten (provitamin A) dan serat pada balita. Ubi cilembu yang mengandung beta-karoten paling tinggi diantara ubi jenis lainnya dan pisang kepok yang memiliki kadar serat yang cukup tinggi, sangat baik jika ditambahkan dalam produk es krim yang disukai oleh semua kalangan umur khususnya anak – anak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi ubi cilembu dan pisang kepok dalam es krim yang ditinjau dari kualitas organoleptik terbaik, kadar beta-karoten dan serat es krim. Desain penelitian ini adalah desain eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan perlakuanimbangan ubi cilembu dan pisang kepok yaitu 75%:25%, 50%:50%, 25%:75%, dan variabel yang diukur adalah kualitas organoleptik secara hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwaimbangan ubi cilembu dan pisang kepok berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, dan *overall* es krim ($p < 0.05$). Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa es krim yang paling disukai adalah es krim denganimbangan ubi cilembu dan pisang kepok sebesar 75%:25%. Hasil pengujian kadar beta-karoten dan serat menunjukkan bahwa 1 cup (50 gram) es krim ubi cilembu dan pisang kepokimbangan 75%:25% dapat memenuhi kebutuhan beta-karoten dan serat balita berturut-turut sebesar 13.2% dan 32.7%.

Kata Kunci : Ubi Cilembu, Pisang Kepok, Es Krim, Balita, Beta-karoten, Serat