

## ABSTRAK

ANNISA FIRDAUS, 2022. Formulasi Jambu Biji Merah dan Pisang Ambon terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Mutu Fisik, dan Mutu Organoleptik *Ice Cream* Susu Kedelai dengan Penambahan Tepung Kecambah Kedelai sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Trimester I Penderita Anemia. Pembimbing: I Komang Suwita dan Theresia Puspita.

Permasalahan Anemia Defisiensi Besi (ADB) dapat menyerang siapa saja termasuk ibu hamil. Berdasarkan Kementerian Kesehatan RI (2018) pada Data Riskesdas 2018, proporsi anemia Ibu Hamil mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya dengan rincian 37,1% tahun 2013 menjadi 48,9% tahun 2018. Salah satu upaya pencegahan dan penanggulangan anemia adalah dengan meningkatkan asupan zat gizi protein, besi, dan vitamin C. Bahan yang digunakan antara lain jambu biji merah sebagai sumber vitamin C (87 g/ 100 g), pisang ambon sebagai penambah kelembutan tekstur, pereda mual muntah ibu hamil (karena mengandung vitamin B6) dan menurunkan tekanan darah pada ibu hamil yang memiliki hipertensi, serta tepung kecambah kedelai sebagai sumber protein (33,22 g/ 100 g).

Metode yang digunakan ialah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdiri dari 4 taraf perlakuan, setiap taraf perlakuan dilakukan replikasi sebanyak 3 kali untuk masing-masing taraf perlakuan. Perlakuan yaitu P0 (kontrol), P1 (80% jambu biji merah : 20% pisang ambon + 25% tepung kecambah kedelai), P2 (85% jambu biji merah : 15% pisang ambon + 25% tepung kecambah kedelai), dan P3 (90% jambu biji merah : 10% pisang ambon + 25% tepung kecambah kedelai). Parameter yang diteliti ialah mutu kimia (kadar air dan kadar abu), mutu gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C), mutu fisik (*overrun* dan kecepatan leleh), dan mutu organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur). Kemudian data dianalisis dengan tingkat kepercayaan 95% Anova one Way atau 95% Kruskal Wallis. Data yang teruji signifikan dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT) atau Mann Whitney.

Hasil dari penelitian menunjukkan pengaruh signifikan pada mutu organoleptik (warna). Taraf perlakuan terbaik yaitu P2 dengan nilai gizi per porsi (100 gram) yaitu energi 247,3 kkal, protein 4,51 gram, lemak 7,66 gram, karbohidrat 40,09 gram, zat besi 1,91 mg, dan vitamin C 3,96 gram.

Terdapat butiran kasar pada tekstur *ice cream* (P1, P2, dan P3) disebabkan oleh penambahan tepung kecambah kedelai pada pengembangan formula. Oleh karena itu, dalam pengolahan menjadi tepung kecambah kedelai dianjurkan untuk melakukan pengayakan lebih halus dengan memperkecil satuan mesh atau menggunakan ayakan < 80 mesh.

**Kata kunci:** anemia, ice cream, jambu biji merah, pisang ambon, tepung kecambah kedelai, ibu hamil