

Alberta Pratiwi

PENGARUH PENAMBAHAN MIKROALGA Spirulina platensis TE...

Sources Overview

18%

OVERALL SIMILARITY



repository.unika.ac.id

INTERNET

18%

Excluded search repositories:

None

Excluded from document:

Bibliography

Quotes

Citations

Small Matches (less than 8 words)

Excluded sources:

None

Kata Kunci Bandeng cabut duri, aneka bumbu, sifat kimia, sifat sensori

PENGARUH PENAMBAHAN MIKROALGA *Spirulina platensis* TERHADAP NUTRISI BISKUIT BAYI (PROTEIN, BETAKAROTEN, ANTIOKSIDAN)

*Margareta Mellisa Tjahajana*¹, *Alberta Rika P.*², *Laksmi H.*²

T1-36

¹Mahasiswa; Program Studi Teknologi Pangan; Universitas Katolik Soegijapranata
²Staf Pengajar; Program Studi Teknologi Pangan; Universitas Katolik Soegijapranata

Abstrak

Biskuit bayi adalah produk makanan padat yang terbuat dari campuran terigu, margarin, gula, susu, dan diperkaya dengan vitamin dan mineral. Standar kandungan protein dari 81 aying81 bayi yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan RI sebesar 8 hingga 12 g dan kandungan vitamin A sebesar 250 hingga 700 mcg / 100 g 81aying81. Biskuit bayi di pasaran hanya mengandung protein rata-rata sebesar 1,8 g dan vitamin A sebesar 102 mcg / 100 g 81 aying81. Oleh karena itu pada penelitian kali ini dilakukan proses penambahan *Spirulina platensis* ke dalam 82aying82 bayi, sehingga diharapkan dengan dilakukan penambahan *Spirulina platensis* ini dapat memenuhi kebutuhan bayi akan protein dan vitamin A yang sekaligus juga berpotensi sebagai antioksidan. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa kandungan protein, betakaroten, dan antioksidan terbaik didapatkan pada perlakuan penambahan *Spirulina platensis* sebesar 40%. Kandungan protein pada perlakuan penambahan *Spirulina platensis* 40% didapati sebesar 18,50 g / 100 g 82aying82, kandungan betakaroten sebesar 5.321,28 IU, dan kandungan antioksidan sebesar 48,16%. Tujuan penelitian yang dilakukan kali ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambaha *Tina platensis* terhadap peningkatan protein, betakaroten, dan antioksida 82aying82 bayi. Penelitian dilakukan dengan lima perlakuan tepung komposit tengu — *Spiru ma platensis* yaitu dengan prosentase *Spirulina platensis* sebesar 0%, 10%, 20%, 30%, dan 40% dari total tepung komposit yang digunakan. Setelah semua proses selesai, maka biskuit bayi tersebut akan dilakukan pengukuran terhadap tingkat kadar protein, kadar betakaroten, dan kadar antioksidan.

Kata kunci : *Spirulina platensis*, protein, betakaroten, antioksidan, biskuit bayi

81

Diselenggarakan Oleh
MPHPI, FPIK — UND1P, Direktorat Jenderal P2HP, dan BBP4BKP-KKP

