

SKRIPSI

**ANALISA PROKSIMAT PADA FORMULASI
PUDING SEDOT**



OLEH

NAMA : RISKA ANUGRAH

NIM : 10021182025012

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

SKRIPSI

ANALISA PROKSIMAT PADA FORMULASI PUDING SEDOT

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : RISKA ANUGRAH

NIM : 10021182025012

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Skripsi, Desember 2023

Riska Anugrah: Dibimbing oleh Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz.,M.P.H.,AIFO

Analisa Proksimat Pada Formulasi Puding Sedot

82 Halaman, 12 tabel, 12 gambar, 4 lampiran

ABSTRAK

Modifikasi produk menjadi salah satu upaya pencegahan dan penanggulangan masalah gizi. Beberapa zat gizi yang ditambahkan pada makanan dan minuman dalam proses ini dapat meningkatkan nilai gizi pada suatu makanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisa proksimat pada produk yang telah dimodifikasi sebagai pemenuhan dan kecukupan zat gizi sesuai dengan klaim yang ditentukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji kandungan gizi atau analisa proksimat terkait modifikasi produk berupa puding sedot. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian eksperimental untuk mengetahui kandungan gizi berupa kadar air, kadar abu, lemak, protein dan karbohidrat berbagai formulasi puding sedot. Sampel yang digunakan adalah empat formulasi puding sedot (A,B,C,dan D). Sampel akan diuji pada Laboratorium Kimia dan Mikrobiologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Analisa data dilakukan secara bivariate apabila data berdistribusi normal menggunakan Uji One Way ANOVA dan dilanjutkan dengan Uji Post Hoc *Games-Howell* sedangkan untuk data yang tidak berdistribusi normal menggunakan uji Kruskal-Wallis. Hasil analisis bivariate didapatkan bahwa ada perbedaan nyata pada kadar abu, kadar air, kadar karbohidrat yaitu (p -value $<0,05$) sedangkan pada kadar protein dan kadar lemak tidak ada perbedaan nyata pada berbagai formulasi puding sedot (p -value $>0,05$). Saran penelitian ini sebaiknya menggunakan formulasi C sebagai makanan terapi gizi karena memiliki kadar protein yang tinggi dibanding formulasi lain.

Kata Kunci : Analisa Proksimat, Modifikasi Produk, Puding Sedot

Kepustakaan : (1992-2023)

NUTRITION

FACULTY OF PUBLIC HEALTH SRIWIJAYA UNIVERSITY

Thesis, December 2023

Riska Anugrah : Mentored by Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.P.H.,

Proximate Test Analysis on Suction Pudding Formulation

82 Pages, 12 tables, 12 image, 4 attachments

ABSTRACT

Product modification is one of the efforts to prevent and overcome nutritional problems. Some nutrients added to foods and beverages in this process can increase the nutritional value of a food. Therefore, it is necessary to conduct a proximate analysis of the modified product as a fulfillment and adequacy of nutrients in accordance with the specified claims. The purpose of this study was to test the nutritional content or proximate analysis related to product modification in the form of suction pudding. This research is a quantitative study with an experimental research design to determine the nutritional content in the form of water content, ash content, fat, protein and carbohydrates of various suction pudding formulations. The samples used were four suction pudding formulations (A, B, C, and D). Samples will be tested at the Laboratory of Chemistry and Microbiology of Agricultural Products, Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. Data analysis is done bivariate if the data is normally distributed using One Way ANOVA test and continued with Post Hoc Games-Howell test while for data that is not normally distributed using Kruskal-Wallis test. The results of the bivariate analysis showed that there were significant differences in ash content, water content, carbohydrate content (p -value <0.05) while in protein content and fat content there were no significant differences in various suction pudding formulations (p -value >0.05). Suggestions for this study should use formulation C as a nutritional therapy food because it has a high protein content compared to other formulations.

Keyword: Proximate analysis, Product Modification, Suction Pudding

Literature : (1992-2023)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujur-jujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian hari saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus atau gagal.

Indralaya, 27 Desember 2023

Yang bersangkutan



Riska Anugrah

Nim. 10021182025012

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISA PROKSIMAT PADA FORMULASI PUDING SEDOT

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

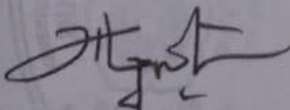
RISKA ANUGRAH
10021182025012

Indralaya, 27 Desember 2023

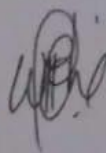
Mengetahui

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Pembimbing Skripsi



Dr. Misnaniarti, S.K.M.M.KM
NIP. 197606092002122001



Winda Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.P.H., AIFO
NIP: 199206152019032026

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “ Analisa Proksimat pada Formulasi Puding Sedot” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 27 Desember 2023


Indralaya, 27 Desember 2023

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Indah Purnama Sari, S.K.M, M,K.M

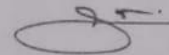
NIP: 198604252014042001

()

Anggota :


2. Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz

NIP: 199203082022032012

()

3. Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.P.H., AIFO

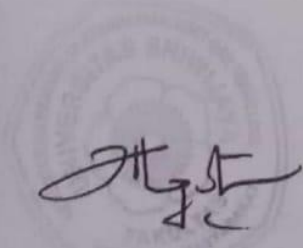
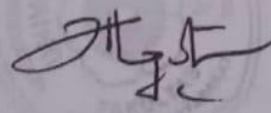
NIP: 199206152019032026

()

Mengetahui

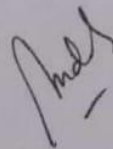
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Ketua Program Studi Gizi

Dr. Misnaniarti, S.K.M.M.KM

NIP. 197606092002122001



Indah Purnama Sari, S.K.M, M,K.M

NIP: 198604252014042001

RIWAYAT HIDUP

Nama : Riska Anugrah
NIM : 10021182025012
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
TTL : Palembang, 12 Juli 2002
Alamat : Jl. Tegal Binangun Lrg. Talang Petai RT. 43 RW.05, Kelurahan Plaju Darat, Kecamatan Plaju, Kota Palembang, Sumatera Selatan
No Telp/ Hp : 0895636630540
Email : riskaanugrah232@gmail.com

• Pendidikan Formal

2020-2024	S1 Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Univesritas Sriwijaya
2017-2020	SMA N 8 Palembang
2014-2017	SMP N 24 Palembang
2008-2014	SD N 256 Palembang

• Pengalaman Organisasi

2021-2022	Sekretaris Divisi HRD HIKAGI UNSRI
2021-2022	Staff Ahli HRD HIKAGI UNSRI
2022	Staff Energy YOT (<i>Young On Top</i>) Palembang
2018-2019	OSIS SMAN 8 Palembang
2014-2016	OSIS SMP N 24 Palembang

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberi saya jalan kemudahan, kekuatan serta kesehatan sehingga saya mampu menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Analisa Proksimat Pada Formulasi Puding Sedot**” dengan baik. Dalam menyelesaikan skripsi ini tak luput dari dukungan dan bantuan berbagai pihak, maka saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya sehingga saya diberikan kemudahan dan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini
2. Dr. Misnaniarti, S.KM.,M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
3. Ibu Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya dan selaku dosen penguji saya yang selalu memberikan dukungan dan arahan kepada saya selama proses penyelesaian skripsi ini
4. Ibu Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO selaku dosen pembimbing saya yang dalam hal ini senantiasa dengan sangat sabar dan selalu memberikan dukungan penuh, arahan, motivasi serta memberikan kemudahan dan kelancaran untuk saya dari awal penulisan skripsi hingga skripsi ini selesai
5. Ibu Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz selaku dosen penguji yang selalu memberikan dukungan serta arahan kepada saya selama proses penyelesaian skripsi ini
6. Para dosen dan seluruh Civitas Akademika DKM Universitas Sriwijaya yang telah mendukung saya selama menimba ilmu di Program Studi Gizi FKM Univesritas Sriwijaya
7. Kepada orang yang tercinta di dunia ini yaitu orangtua saya Bapak Rudi Hartono dan Ibu Masito yang selalu menjadi alasan utama saya bertahan untuk berjuang dalam mencapai kesuksesan sehingga menjadi penyemangat saya ketika lelah dan payah menghadapi semua. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya walaupun tidak akan cukup untuk membalas semuanya, terima kasih atas cinta dan kasih sayang yang diberikan, terima kasih untuk doa-doa yang selalu di panjatkan. Berkat doa tulus serta dukungan kalian saya bisa berada dititik ini, karya tulis ini sebagai bukti akhir dalam mencapai gelar sarjana aku persembahkan untuk kalian

8. Kepada semua saudara saya, Riski Amalia, A.md.Kes., Retno Hartono, Feni Pratisia Ramadhani atas dukungan yang diberikan selama saya menempuh pendidikan hingga saya sampai dititik sekarang
9. Terima kasih kepada semua teman-teman sekolah saya sewaktu SMP dan SMA yang secara tidak langsung terlibat dalam penulisan skripsi ini
10. Terima kasih kepada teman-teman terbaik saya selama menimba ilmu di FKM Universitas Sriwijaya yaitu saudari Annisa Fadhila Karuniati, Elfira Ade Audria dan Khoirunnisa Manda Jayanti yang selalu memberikan support, bantuan dan selalu mengulurkan tangan ketika saya terjatuh. Terima kasih sudah menemani masa-masa berat saya di perkuliahan sehingga semua menjadi lebih indah dan berkesan.
11. Terima kasih kepada orang yang pernah ada dalam setengah perjalanan perkuliahan yang sempat membuat diri merasa kalah, namun adanya kalian membuktikan bahwa segelintir orang tidak penting tidak begitu berarti

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Riska Anugrah
NIM : 100211820225012
Program Studi : S1 Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneklusif** (*Non- exclusive Royalty Free Right*) atau karya ilmiah saya yang berjudul :

"Analisa Proksimat Pada Formulasi Puding Sedot"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formalkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya
Pada Tanggal :

Yang menyatakan,



Riska Anugrah
NIM. 10021182025012

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi FKM Unsri.....	5
1.4.2 Bagi Penulis.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5.1 Lingkup Waktu.....	5
1.5.2 Lingkup Tempat	5
1.5.3 Lingkup Materi.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kandungan Gizi Makanan.....	6
2.2 Informasi Nilai Gizi (ING).....	6
2.3 Puding Sedot.....	8
2.3.1 Kandungan Gizi Puding	9
2.4 Bahan Modifikasi Puding Sedot.....	10
2.4.1 Ikan Gabus.....	10
2.4.2 Kandungan Gizi Ikan Gabus	10
2.4.3 Keunggulan Ikan Gabus	11
2.4.4 Putih Telur.....	11
2.5 Analisa Proksimat.....	12
2.6 Kerangka Teori.....	13
2.7 Kerangka Konsep	13
2.8 Definisi Operasional.....	14
2.9 Penelitian Terkait	16
2.10 Hipotesis.....	18

BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Desain Penelitian	19
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.3 Variabel Penelitian	19
3.4 Sampel Penelitian	20
3.5 Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data	20
3.5.1 Jenis Data	20
3.5.2 Cara Pengumpulan Data	20
3.5.3 Alat Pengumpulan Data	34
3.6 Pengolahan Data	35
3.6.1 Pengumpulan Data	35
3.6.2 Pembersihan Data	35
3.7 Analisis Data	36
3.7.1 Analisis Univariat	36
3.7.2 Analisis Bivariat	37
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	38
4.1 Kadar Air	38
4.2 Kadar Abu	39
4.3 Kadar Lemak	40
4.4 Kadar Protein	41
4.5 Kadar Karbohidrat	42
BAB V PEMBAHASAN	44
5.1 Keterbatasan Penelitian	44
5.2 Pembahasan	44
5.1.1 Kadar Air	44
5.1.2 Kadar Abu	46
5.1.3 Kadar Lemak	47
5.1.4 Kadar Protein	49
5.1.5 Kadar Karbohidrat	50
BAB VI PENUTUP	52
6.1 Kesimpulan	52
6.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klaim Kandungan Zat Gizi.....	7
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi per 100 g Puding.....	10
Tabel 2. 3 Kandungan gizi ikan gabus/100 g.....	11
Tabel 2. 5 Definisi Operasional	14
Tabel 2. 5 Penelitian Terkait.....	16
Tabel 3. 1 Bahan-Bahan Pembuatan Puding Sedot	21
Tabel 3. 2 Alat-Alat Pengumpulan Data.....	34
Tabel 4. 1 Kadar Air pada Puding Sedot	38
Tabel 4. 2 Kadar Abu pada Puding Sedot.....	39
Tabel 4. 3 Kadar Lemak pada Puding Sedot.....	40
Tabel 4. 2 Kadar Protein pada Puding Sedot	41
Tabel 4. 2 Kadar Karbohidrat pada Puding Sedot	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori	13
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep.....	13
Gambar 3. 1 Skema Penelitian.....	21
Gambar 3. 2 Diagram Alir Pembuatan Puding Sedot	23
Gambar 3. 3 Diagram Alir Persiapan Ikan Gabus	24
Gambar 3. 4 Diagram Alir Persiapan Putih Telur.....	25
Gambar 3. 5 Diagram Alir Pembuatan Puding Sedot	26
Gambar 4. 1 Diagram Kadar Air pada Puding Sedot.....	38
Gambar 4. 2 Diagram Kadar Abu pada Puding Sedot	39
Gambar 4. 3 Diagram Kadar Lemak pada Puding Sedot.....	40
Gambar 4. 4 Diagram Kadar Protein pada Puding Sedot	42
Gambar 4. 5 Diagram Kadar Karbohidrat pada Puding Sedot.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Formulasi Puding Sedot	61
Lampiran 2 Hasil Analisa Proksimat	63
Lampiran 3 Hasil Uji Normalitas (<i>Shapiro Wilk</i>)	64
Lampiran 4 Hasil Olah Data Uji <i>One Way ANOVA</i> dan Uji anjut (<i>Post Hoc Test</i>)	69
Lampiran 5 Hasil Uji Data <i>Kruskall Wallis</i>	81

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kandungan Gizi pada makanan sangat penting dalam mempengaruhi kesehatan seseorang. Kandungan gizi merupakan bahan dasar yang terdapat dalam makanan. Zat gizi yang umum dikenal masyarakat adalah karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Jika seseorang mengalami ketidakseimbangan gizi pada makanan yang dikonsumsi maka akan menyebabkan timbulnya penyakit. Selain kekurangan gizi pada tubuh, faktor penyebab tidak langsung yang mempengaruhi status gizi adalah yaitu ketahanan pangan di keluarga, pola pengasuhan anak, dan pelayanan kesehatan terkait gizi. (Bachtiar et al., 2022).

Salah satu pencegahan terkait permasalahan gizi dapat dilakukan dengan mengkonsumsi makanan yang beragam dan harus memperhatikan kandungan gizi pada makanan agar tidak kekurangan ataupun kelebihan zat gizi. (Larson et al., 2008). Status gizi merupakan hasil akhir yang disebabkan karena berbagai faktor. Oleh karena itu sangat penting untuk memahami bagaimana munculnya masalah gizi pada seseorang yang harus dijadikan sebagai dasar dalam melakukan tindakan pencegahan dan penanggulangannya. (Laswati, 2017).

Modifikasi produk pangan dengan proses nutrifikasi menjadi salah satu upaya pencegahan dan penanggulangan masalah gizi. Beberapa zat gizi yang ditambahkan pada makanan dan minuman dalam proses ini dapat meningkatkan nilai gizi pada suatu makanan. Penambahan zat gizi tersebut dapat juga meningkatkan keunggulan produk sehingga mempengaruhi kualitas penjualan produk pangan. (Alamsyah et al., 2019). Modifikasi pada makanan dapat dilakukan dengan cara memodifikasi dari segi bahan makanan, bentuk dan rasa. Modifikasi makanan ini bertujuan untuk meningkatkan keberagaman makanan, meningkatkan nilai gizi, dan meningkatkan daya terima masyarakat sebagai bahan pangan olahan. (Safitri et al., 2022).

Puding berasal dari bahasa Inggris yaitu dari kata "*Pudding*" yang merupakan makanan penutup yang bisa disajikan dalam keadaan dingin maupun

panas, dan juga dapat dimodifikasi dengan berbagai rasa. Di Indonesia puding dapat menjadi pilihan makanan yang cocok sebagai sajian penutup karena keadaan musim yang tropis. Bahan dasar puding yaitu agar-agar yang mengandung serat tinggi dan cita rasa puding menjadi meningkat apabila ditambahkan susu dan gula. (Kho, 2016). Selain itu, menurut Sari (2022) daya terima puding yang disukai sebaiknya harus memiliki warna yang menarik, rasa yang tidak terlalu manis, aromanya harum sesuai dengan bahan bakunya dan teksturnya kenyal.

Berdasarkan Naligar (2014) kandungan gizi puding secara umum memiliki kandungan lemak, mineral, kalsium, dan zat besi. Kandungan mineral pada puding memiliki manfaat untuk memelihara keseimbangan cairan dalam tubuh serta berguna dalam menjaga kesehatan jantung dan membantu proses dalam membentuk sel . Puding mengandung zat gizi berupa air (17,8 g), lemak (0,2 g), kalsium (400 mg), dan zat besi (5 mg). Hal ini menjelaskan bahwa tidak terlalu banyak kandungan zat gizi pada puding biasa, sehingga perlu penambahan bahan untuk menghasilkan olahan puding yang memiliki padat gizi dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. (BPOM RI , 2013).

Puding cocok dijadikan sebagai alternatif untuk meningkatkan berat badan pada anak dengan kondisi tubuh yang kurang serta dapat diberikan pada orang yang sehat . Saat ini keberagaman puding meningkat melalui modifikasi rasa dan bentuk, contohnya puding sedot. Puding sedot atau biasa disingkat dengan pudot ini menjadi salah satu makanan yang sangat digemari dan dapat dinikmati dengan menggunakan sedotan, pudot juga memiliki tekstur yang lembut dan manis. Salah satu keuntungan dari modifikasi puding yaitu dapat memanfaatkan hasil pangan lokal yang berlimpah sehingga dapat meningkatkan potensi hasil budidaya dengan menghasilkan produk yang memiliki nilai jual dan nilai tambah pada suatu bahan pangan. (Sutejo, 2018).

Terdapat beberapa penelitian yang melakukan pemanfaatan pangan lokal menjadi modifikasi dan pengolahan puding sebagai intervensi gizi. Penelitian (Wadhani et al., 2021) melakukan pemanfaatan dan pengolahan dengan mengkombinasikan kembang kol dan strawberry yang bertujuan sebagai pemenuhan asupan zat gizi berupa vitamin, mineral, dan senyawa yang sangat

baik untuk kesehatan tubuh yang dapat dijadikan sebagai alternatif dan sumber acuan bagi masyarakat agar dapat mengolah dan memanfaatkan makanan yang sehat dari sayuran dan buah-buahan. Penelitian lain terkait modifikasi puding yang dengan memanfaatkan pangan lokal seperti kacang hijau dapat menjadi alternatif pencegahan anemia karena kacang hijau sendiri memiliki kandungan zat besi sebesar 6,03 mg. (Vinnynurfitri, 2021).

Saat ini penelitian terkait pengembangan produk telah ditingkatkan ke arah pangan fungsional dengan tujuan mengatasi masalah kesehatan. Pada penelitian (Yulinar et al., 2020) melakukan modifikasi puding dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang akan dijadikan sebagai pangan fungsional yang dapat menjadi solusi terapi kesehatan khususnya pada lansia yang menderita Diabetes Melitus Tipe 2. Bahan yang digunakan pada modifikasi puding ini yaitu berupa daun salam yang diketahui memiliki kandungan flavonoid untuk menurunkan kadar gula pada darah. Selain itu, terdapat beberapa penelitian lainnya yang memanfaatkan buah-buahan dan sayur-sayuran sebagai modifikasi puding. Pemanfaatan buah-buahan dan sayuran sebagai bahan tambahan pada puding dapat meningkatkan nilai gizi puding. Suwita (2011) memanfaatkan sayur bayam sebagai bahan tambahan pada modifikasi puding yang diketahui bahwa sayur bayam merupakan sumber zat gizi yang banyak mengandung vitamin A, vitamin C dan kalsium.

Ningsih (2023) melakukan modifikasi puding dengan melakukan modifikasi bentuk dan bahan baku puding tersebut yaitu menggunakan bahan-bahan protein tinggi seperti ikan gabus (*Channa striatas*), putih telur, dan susu skim yang diketahui memiliki kandungan protein yang tinggi yang bertujuan sebagai upaya intervensi gizi pada pasien *Hipoalbuminemia*. Pengujian terhadap kandungan gizi perlu dilakukan agar dapat diketahui apakah standar gizi yang diharapkan sudah memenuhi standar gizi dengan klaim yang ditetapkan, maka penelitian ini merupakan bagian dari penelitian tersebut yang berjudul “Formulasi Puding Sedot dalam Upaya Intervensi Gizi Pada Pasien dengan *Hipoalbuminemia*” yang akan melakukan analisa proksimat pada formulasi puding sedot dari berbagai formulasi yang telah dibuat pada penelitian tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Puding dapat dimodifikasi dari berbagai bahan pangan lokal guna meningkatkan nilai gizi dan pemanfaatan bahan lokal tersebut. Keberagaman modifikasi puding tidak hanya dari bahan saja namun bisa dimodifikasi dalam bentuk baru yaitu puding sedot. Modifikasi puding dimaksudkan sebagai alternatif intervensi gizi dan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada. Klaim gizi pada produk modifikasi memerlukan uji kandungan gizi secara laboratorium. Formulasi puding sedot yang dibuat dengan bahan-bahan tinggi protein perlu dilakukan uji kandungan gizi sehingga dapat diketahui kandungan gizinya. Sehingga rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana analisa proksimat pada formulasi puding sedot.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisa proksimat dari formulasi puding sedot.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui hasil analisa proksimat pada formulasi A puding sedot
2. Mengetahui hasil analisa proksimat pada formulasi B puding sedot
3. Mengetahui hasil analisa proksimat pada formulasi C puding sedot
4. Mengetahui hasil analisa proksimat pada formulasi D puding sedot
5. Mengetahui perbedaan kadar air dari berbagai formulasi puding sedot
6. Mengetahui perbedaan kadar abu dari berbagai formulasi puding sedot
7. Mengetahui perbedaan kadar lemak dari berbagai formulasi puding sedot
8. Mengetahui perbedaan kadar protein dari berbagai formulasi puding sedot
9. Mengetahui perbedaan kadar karbohidrat dari berbagai formulasi puding sedot

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi FKM Unsri

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan dasar dan dapat membantu sebagai bahan bacaan dalam penelitian selanjutnya. Selain itu juga dapat berguna sebagai sumber referensi terkait uji kandungan gizi.

1.4.2 Bagi Penulis

Bagi penulis diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat sebagai cara mengamalkan ilmu pada waktu kuliah dengan melakukan penelitian ini juga sebagai bahan pemenuhan penyelesaian tugas akhir skripsi. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi sumber untuk menambah wawasan serta mengetahui informasi terkait analisa proksimat khususnya pada formulasi puding sedot.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Waktu

Penelitian ini akan dilakukan pada bulan Agustus sampai dengan November

1.5.2 Lingkup Tempat

Laboratorium Kimia dan Mikrobiologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

1.5.3 Lingkup Materi

Penelitian ini membahas mengenai analisa proksimat pada formulasi puding sedot.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiska, W., Rotua, M., & Nabila, Y. (2021). Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)*, 1(1), 9–16.
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Cicilia, S., Studi, P., Pangan, T., & Teknologi, F. (2019). *DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN DAGING AYAM. 1*.
- Alhamid, S. A., Carolin, B. T., & Lubis, R. (2021). Studi Mengenai Status Gizi Balita. *Jurnal*
- Ambarwati, E., & Wulandari, D. 2010. Asuhan Kebidanan Nifas. Yogyakarta: Cendikia Press
- Asfar, M., Tawali, A. B., & Maendradatta, M. (2014). *Potensi Ikan Gabus (Channa Striata) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan (Review)*.
- Asiah N, Cempaka L, David W. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Universitas Bakrie
- Bachtiar, T., Satriani, S., & Hardiyanti, N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Asupan Zat Gizi Santri serta Status Gizi Santri MA. Sultan Hasanuddin Pattunggaleng-Limbung Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *Sainsmat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan Alam*, 11(1), 21. <https://doi.org/10.35580/sainsmat111244542022>
- Bell and Weaver. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production. 5th Ed. Springer Science and Business Media.
- Berry, D. (2012). Managing Moisture in Food Formulations. *Food Product Design*, 22(6).
- BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- BPOM, B. P. (2016). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI
- BPOM, Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia nomor 36 tahun 2013.

- BSN, Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional
- Budi Santoso, Eli,dkk. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata). Surakarta. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. 2013.
- Chambers, L., McCrickerd, K., & Yeomans, M. R. (2015). Optimising foods for satiety. *Trend in Food Science & Technology*.
- China, Mercy, Nua, Deedam., Patricia M., Christabel, P. 2019. Proximate composition and sensory assessment of beans pudding prepared using two different cooking methods. *Research Journal of Food Science and Nutrition* 4(2):58- 64. DOI: 10.31248/rjfsn2019.069.
- Cintineo, Harry; Arent, Michelle; Antonio, Jose; Arent, S. M. (2018). *Effects of Protein Supplementation on Performance and Recovery in Resistance and Endurance Training*.
- Citrus, S., Kristiandi, K. and Maryam, A. (2021) ‘Analisis Kadar Air , Abu , Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk’, 9(2), pp. 165–171.
- Cristianto, A. R. 2016. Proses Produksi “ Puding Jamur Tiram” (Puding Dengan Penambahan Jamur Tiram Sebagai Penambah Asupan Protein). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dannemiller, K. C., Weshler, C. J., & Peccia, J. (2017). Fungal and bacterial growth in floor dust at elevated relative humidity levels. *Indoor Air*.
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., & Kusumaningrum, I. (2014). Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*.
- Fajriyah, S. N., & Oktafa, H. (2020). Studi Pembuatan Puding Kombinasi Belimbing Wuluh dan Jambu Biji Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi, Vol. 1 No.*
- Ferga, T., Firas, A. and Sujadi, H. (2019) ‘Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things’, 5(2), pp. 81–96.
- Gharibzahedi, Seyed Mohamm; Jafari, S. M. (2017). The importance of minerals in human nutrition: Bioavailability, food fortification, processing effects and nanoencapsulation. *Trend in Food Science & Technology*, 62, 119–132.

- Hananingtyas, I., 2017. Studi Pencemaran Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) di Pantai Utara Jawa. ISSN : 2580-5029 Vol.1(2).
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 262–268
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38. <https://doi.org/10.22146/ijl.v0i0.73468>
- Jasaputra, D. K., & Santosa, S. (2008). *Metodologi Penelitian Biomedis* (2nd ed.). PT. DANAMARTHA SEJAHTERA UTAMA.
- Kho, A. (2016). *45 Kreasi Jelly Art Puding dengan Teknik 1 Jarum Suntik Tanpa Cetakan*.
- Kusumawardhani, T. (2006). Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) pada Sindrom Nefrotik. *Sari Pediatri*, 8 (3), 251–256.
- L. Abdullah, P. C. M. H. Karti, and S. Hardjosoewignjo, "Reposisi Tanaman Pakan dalam Kurikulum Fakultas Peternakan," Lokakarya Nasional Tanaman Pakan Ternak, pp. 11-17.
- Larson NI, Fulkerson JA, Stang J. (2008). Adolescence. Dalam Thomson dan Ward. 2008. *Optimizing woman's health through nutrition*. USA: CRC Press taylor and Francis Group
- Laswati, D. T. (2019). Masalah Gizi Dan Peran Gizi Seimbang. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1), 69–73. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v2i1.12>
- Mahardika N. 2017. Analisis komposisi kimia daging dan tepung ikan gabus (*Channa striata*). [Skripsi]. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Manggabarani, S., Nurhafsah, Laboko, A. I., & Masriani. (2018). Characteristic Of Albumin Content of Fish Type at Traditional Market in Makkassar. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 30–35. <https://ejournal.helvetia.ac.id/jdg>
- Marta, T., Ayu, I., Kristiana, I., Kumalasari, N. A., & Liana, N. (2021). Penambahan Bubuk Dan Bubur Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dalam Pembuatan Pudding (The Addition of Powder and Porridge of

- Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) in the production of Pudding). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 153–164.
- Masyitah, M., Arief, I. I., & Suryati, T. (2016). Kandungan gizi dan Organoleptik Sie Reuboh dengan Penambahan Cuka Aren (*Arenga pinnata*) dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 239–245. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.1.239-245>
- Misnaiyah, Indani, & Kama, R. (2018). DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PUDING BROKOLI (*Brassica Oleracea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, .
- Mustafa, A., H. Sujuti, N. Permatasari, M. A. Widodo. 2013. Determination Of Nutrient and Amino Acid Composition Of Pasuruan *Channa striata* Extract.
- Naligar, A. P. 2014. Formulasi Dan Karakterisasi Puding Instan Dengan Perbandingan Bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan Dan Glukomanan. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan. Bogor.
- Naruki, Kanoni, dan Hadiwiyoto, S. 1992. Biokimia dan Teknologi Protein Hewani. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta
- Natsir, N. A., & Latifa, S. (2018). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN TOTAL IKAN KAKAP MERAH DAN IKAN KERAPU BEBEK. *Jurnal Biology Science & Education*, Vol 7, No.
- Ningsih, W. I. F., Ramdika, S. B., & Herwanto, F. (2023). *Formulasi Puding Sedot dalam Upaya Intervensi Gizi Pada Pasien dengan Hipoalbuminemia*.
- Notoadmojo, Soekidjo. 2018. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta.
- Novalina H, 2009, Analisis Proksimat <http://novalinahasugian.blogspot.com/2009/06/pendahuluan-analisis-proksimat-adalah.html>, 11 Mei 2013.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1).

- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory 1* (2), 29 - 35
- Perangkat, M. *et al.* (2019) 'ISSN 2655 4887 (Print), ISSN 2655 1624 (Online)', 1(2), pp. 29–35.
- Rahmah, Siti. 2019. Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Puding. *Sustainability (Switzerland)*. Vol 11(1): Hal 1–14.
- Rindiani. 2015. *Khasiat Putih Telur untuk Penyembuhan Luka*. Yogyakarta:Nuhamedika
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). MODIFIKASI HIDANGAN PENUTUP BARAT MENGGUNAKAN BUNGA KECOMBRANG. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention, and Event Management*, 5.
- Sakac M, Pestoric M, Mandic A, Misan A, Nedeljkovic N, Jambrec D, Jovanov P, Lazic V, Pezo L, Sedej I. 2016. Shelf-life prediction of gluten-free ricebuckwheat cookies. *J Cereal Sci* 69(2016): 336-343. DOI: 10.1016/j.jcs.2016.04.008.
- Sari, D. N. I. 2014. “Pembuatan Puding Waluh (Cucurbita Moschata) dengan Pemanis Alami Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Untuk Kudapan Penderita Diabetes”. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, R.-. (2022). Edukasi Konsumsi Produk Puding Fermentasi kepada Kelompok Ibu PKK Desa Punggur. *Jurnal Pengabdian*, 5(1), 34. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v5i1.49290>
- Setya, W. A. 2012. *Teknologi Pegolahan Susu*. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Shafri MA, Abdul M. Therapeutic potential of haruan (Channa striata). 2012 : from food to medicinal uses. *Mal J Nutr*. 18(1): 125-136.
- Sheila. 2022. Asuhan Keperawatan Pasien Dengan Gangguan Kebutuhan Istirahat Dan Tidur Pada Kasus Post Sectio Caesarea Terhadap Ny. T Di Ruang Kebidanan Rsu Handayani Kotabumi Lampung Utara.
- Siregar, N. S. (2014). KARBOHIDRAT. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13 (02), 38–44.

- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada Universiti Press, Yogyakarta.
- Sugiyono (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Suherni et al., 2009. *Perawatan Masa Nifas*. Yogyakarta : Fitramaya.
- Sutejo, I. R. 2018. Wirausaha Es Krim dan Puding Sedot Temulawak Penambah Nafsu Makan Oleh Kader Posyandu Desa Sukokerto Kecamatan Sukowono Jember. *Warta Pengabdian*. 12(1): 204-211.
- Suwandi R . Proporsi Bagian Tubuh Dan Kadar Proksimat Ikan Gabus Pada Berbagai Ukuran. 2014 : jurnal Teknologi Hasil Perairan. 17(1): 25-26
- Suwita,I 2011.Pemanfaatan Bayam Merah Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Rekemenkas Malang
- Syafar, A., Haslianti, H., & Asyik, N. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) TERHADAP KUALITAS SENSORIK DAN PROKSIMAT PUDING. *Jurnal Fish Protech*, 2(2), 244. <https://doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9475>
- Syafiq. (2013). Syafiq et. al. 2013. Gizi dan Kesehatan Masyarakat.
- Syarfaini. 2007. Pengaruh Formula Biskuit dengan Tambahan Tepung Ikan Gabus terhadap Status TGizi Balita Kurang Energi Protein (KEP) Umur 12-36 Bulan Dikelurahan Penampu. Dalam (Jurnal) Muh.Astar, abu Bakar dan Meta. Potensi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Makanan Kesehatan. Prosiding seminar Nasional Teknologi Industri II 2014. ISBN : 978-602-14822-1-6.
- Vinnynurfitri. ayu. (2021). Ahmar metastasis health journal. *Ahmar Metastasis*, 1(2), 43–48. Pengaruh Kunjungan Antenatal Care Dan Pengalaman Persalinan Terhadap Depresi Pada Ibu Hamil
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 194–200. <https://doi.org/10.17728/jatp.7061>

- Warsito, H. et al., 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha medika
- Wellyalina; Azima, F. Aisman. (2013). Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7–11. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i1.7912>
- Yulinar, A. D., Sanubari, T. P. E., & Nugroho, K. P. A. (2020). Kajian awal formulasi puding modifikasi daun salam untuk lansia berdasarkan kandungan flavonoid dan uji sensori (tekstur, warna, dan aroma). *Ilmu Gizi Indonesia*.