

ABSTRAK

MUHDAWATI. 21S1AJ0007

ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI DAN TINGKAT KESUKAAN PUDING FORMULA F100 SUBSTITUSI AIR KELAPA (*Cocos Nucifera L*) DAN PUTIH TELUR (*Gallus domesticus*) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN PADA PASIEN KANKER

Skripsi. Program Studi S1 Gizi. 2023

(xvii + 78)

Kanker adalah penyakit akibat pertumbuhan sel-sel tubuh yang tidak normal dan tidak terkontrol yang mengganggu sel-sel jaringan tubuh. Pengobatan yang umum adalah dengan kemoterapi. Kemoterapi memiliki efek samping mual dan muntah hebat yang memengaruhi asupan zat gizi dan status gizi. Salah satu penanganannya adalah pemberian makanan tambahan formula F100 yang dapat diolah menjadi puding dengan menambahkan air kelapa yang mengandung antioksidan, anti inflamasi, kalium dan putih telur sebagai sumber asam amino pembentuk albumin. Penelitian ini bertujuan menganalisis kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan (warna, aroma, tekstur dan rasa) puding formula F100. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan formulasi air kelapa dan putih telur yaitu P0 = 0 mL : 0 mL, P1 = 300 mL : 70 mL, P2 = 400 mL : 60 mL, dan P3 = 500 mL : 50 mL dengan 3 kali replikasi. Panelis penelitian berjumlah 35 semi terlatih. Uji kandungan karbohidrat (*Carbohydrate by different*), protein (*Kjeldahl*), lemak (*Refluks*), kalium (*Spectrophotometry*), air dan abu (*Gravimetri*) dan tingkat kesukaan (*Hedonic scale scoring*). Hasil penelitian menunjukkan rata-rata kandungan zat gizi tertinggi pada P3 yaitu karbohidrat 19,78%, protein 3,08%, lemak 2,58%, kalium 233,59 mg, air 73,20%, dan abu 1,36%. Hasil penelitian menunjukkan substitusi air kelapa dan putih telur terbukti memiliki pengaruh kandungan karbohidrat, protein, lemak, air, dan abu ($p=0,001$) berdasarkan ANOVA, kalium ($p=0,015$) berdasarkan *Kruskal Wallis*, sedangkan tingkat kesukaan ($p=0,001$) berdasarkan *Friedman* memiliki pengaruh pada puding formula F100. Perlakuan yang paling diminati untuk zat gizi dan tingkat kesukaan (uji efektivitas) yaitu P3 sebanyak 1 porsi dengan berat 65-175 g untuk memenuhi zat gizi makanan selingan sehari.

Kata kunci: Air Kelapa, Formula F100, Kanker, Putih Telur

ABSTRACT

MUHDAWATI. 21S1AJ0007

ANALYSIS OF NUTRITIONAL CONTENT AND HEDONIC SCALING PUDDING FORMULA F100 SUBSTITUTION OF COCONUT WATER (*Cocos Nucifera* L) AND EGG WHITE (*Gallus domesticus*) AS ADDITIONAL FOOD IN CANCER PATIENTS

*Thesis. Undergraduate Nutrition Study Program. 2023
(xvii + 78)*

Cancer is a disease caused by abnormal and uncontrolled growth of body cells that interfere with body tissue cells. The common treatment is chemotherapy. Chemotherapy has side effects of severe nausea and vomiting that affect nutrient intake and nutritional status. One of the treatments is the provision of additional food with formula F100 which can be processed into pudding by adding coconut water which contains antioxidants, anti-inflammatories, potassium and egg white as a source of albumin-forming amino acids. This study aims to analyze the nutritional content and preference level (color, aroma, texture and taste) of F100 pudding formula. This study was an experimental study with a completely randomized design (CRD) consisting of 4 treatments with the formulation of coconut water and egg white, namely P0 = 0 mL : 0 mL, P1 = 300 mL : 70 mL, P2 = 400 mL : 60 mL, and P3 = 500 mL : 50 mL with 3 replications. The research panelists totaled 35 semi-trained. Test the content of carbohydrates (Carbohydrate by different), protein (Kjeldahl), fat (Reflux), potassium (Spectrophotometry), water and ash (Gravimetry) and preference level (Hedonic scale scoring). The results showed that the highest average nutrient content was in P3, namely carbohydrates 19.78%, protein 3.08%, fat 2.58%, potassium 233.59 mg, water 73.20%, and ash 1.36%. The results showed that the substitution of coconut water and egg whites proved to have an effect on carbohydrate content, protein, fat, water, and ash ($p=0.001$) based on ANOVA, potassium ($p=0.015$) based on Kruskal Wallis, while the hedonic scaling ($p=0.001$) according to Friedman has effected the pudding formula F100. The most desirable treatment for nutrients and the level of preference (effectiveness test) is P3 as much as 1 portion weighing 65-175 g to meet the nutritional needs of a daily snack.

Keywords: Coconut Water, F100 Formula, Cancer, Egg White

