

ABSTRAK

M. ACKMALUDIN. 2024. Pengaruh Metode Pengolahan Sayur Sop terhadap Mutu Organoleptik, Mutu Gizi, dan Aktivitas Antioksidan. Pembimbing: **THERESIA PUSPITA, STP., MP., RD dan Ir. ASTUTIK PUJIRAHAJU, M.Si.**

Latar Belakang: Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan aspek penting dalam mendukung pemulihan pasien rawat inap. Tiga indikator standar pelayanan gizi menurut Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM) meliputi ketepatan waktu distribusi makanan (100%), sisa makanan pasien ($\leq 20\%$), dan ketepatan pemberian diet (100%). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa sisa makanan (*food waste*) di Rumah Sakit Indonesia melebihi batas yang ditetapkan, terutama pada menu sayuran. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi tingkat konsumsi sayur oleh pasien adalah metode pengolahan yang digunakan. Metode pengolahan konvensional dapat menyebabkan kehilangan zat gizi dan penurunan mutu organoleptik sayur, sehingga mempengaruhi penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan. Oleh karena itu, metode alternatif seperti *blanching* diterapkan untuk mempertahankan mutu organoleptik serta kandungan gizi sayur.

Tujuan Penelitian: Untuk menganalisis pengaruh metode pengolahan sayur sop terhadap mutu organoleptik, mutu gizi, dan aktivitas antioksidan. **Metode Penelitian:** Penelitian ini menggunakan metode penelitian Eksperimental. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 taraf perlakuan dengan replikasi sebanyak 3 kali setiap taraf perlakuan. **Hasil Penelitian:** Analisis metode pengolahan pada sayur sop memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik, yaitu Warna ($\alpha < 0,05$). Kadar serat paling tinggi pada taraf perlakuan P3 sebesar 10,12%. Kadar vitamin C paling tinggi pada taraf perlakuan P3 sebesar 1,98 mg. Aktivitas antioksidan terbaik pada taraf perlakuan P1 sebesar 83,82 ppm. Taraf perlakuan P3 dengan metode pengolahan sayur sop media blanching kuah sop merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai hasil (Nh) sebesar 0,814.

Kata kunci: Metode *Blanching*, Metode Konvensional, Sayur Sop, *Food Waste*, Mutu Organoleptik, Mutu Gizi, Aktivitas Antioksidan