

INOVASI *SPIRULINA* SP DALAM PEMBUATAN PUDING MENUJU EKONOMI KREATIF

Jumrodah^{1*}, Septia Puteri M², Fatri Najwa³, Afifi Raima Ihsan⁴, Ayu Tiara P⁵, Dera
Damayanti⁶

^{1,2,3,4,5,6}*Prodi Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri
Palangka Raya, Indonesia*

Email Correspondence: jumrodah@iain-palangkaraya.ac.id

ABSTRAK

Spirulina sp, selain memberikan manfaat kesehatan, dapat diaplikasikan dalam berbagai produk konsumen, termasuk puding, untuk menciptakan produk yang tidak hanya enak tetapi juga memberikan nilai tambah untuk kesehatan. Puding, sebagai makanan penutup disukai oleh banyak kalangan, dari anak kecil sampai orang tua menjadikan pudding sebagai pilihan yang menarik. Dalam konteks ekonomi kreatif, ide menggabungkan *Spirulina* dalam pembuatan puding menjadi contoh konkret bagaimana kreativitas manusia dapat diimplementasikan. Tujuan dari penelitian ini adalah menciptakan variasi baru dalam produk makanan, khususnya puding. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan uji organoleptik untuk mengevaluasi rasa, tekstur, aroma, warna produk, dan tingkat kesukaan. Hasil uji organoleptik menunjukkan respons positif dari responden, dengan persentase tertinggi pada rasa (56,3%). Berdasarkan temuan tersebut, peneliti melakukan inovasi dengan memanfaatkan *Spirulina* sp. sebagai bahan inovatif dalam pembuatan puding, dengan harapan dapat mendorong kreativitas peneliti dan berkontribusi pada perkembangan ekonomi kreatif.

Kata Kunci: Ekonomi kreatif, Puding, *Spirulina* sp

ABSTRACT

Spirulina sp, in addition to providing health benefits, can be applied in a variety of consumer products, including puddings, to create products that are not only tasty but also provide added value for health. Pudding, as a dessert, is liked by many groups, from small children to the elderly, making pudding an attractive choice. In the context of the creative economy, the idea of incorporating *Spirulina* in pudding-making becomes a concrete example of how human creativity can be implemented. This research aims to create new variations in food products, specifically puddings. This study used qualitative descriptive methods with organoleptic tests to evaluate taste, texture, aroma, product color, and level of preference. Organoleptic test results showed a positive response from respondents, with the highest percentage in taste (56.3%). Based on these findings, researchers innovated by utilizing *Spirulina* sp. As an innovative ingredient in making pudding, with the hope that it can encourage the creativity of researchers and contribute to the development of the creative economy.

Keywords: Creative economy, Puding, *Spirulina* sp.

PENDAHULUAN

Peningkatan dalam dunia penelitian dan juga pengembangan suatu produk terbaru sudah mengungkap bahwa mikroalga, khususnya *Spirulina* sp, dapat menjadi solusi yang efektif untuk meningkatkan kesehatan dan melindungi kulit (Yasir *et al.*, 2019). *Spirulina* sp, yang merupakan sumber alami nutrisi yang kaya, menunjukkan aktivitas biologis yang melibatkan pencegahan replikasi virus, pencegahan anemia, pencegahan penyakit yang disebabkan oleh penumpukan lemak pada hati, penurunan kadar gula darah, peningkatan lemak, dan penurunan tekanan pada darah. Kandungan utama dalam *Spirulina* sp, seperti Phycocyanin serta β -karoten, memiliki sifat antioksidan serta anti-inflamasi yang cukup kuat (Mayta *et al.*, 2015).

Selain manfaat kesehatan, *Spirulina* sp juga dapat dicampurkan ke dalam berbagai produk konsumen, termasuk puding. Dengan menambahkan *Spirulina* ke dalam puding, kita dapat menciptakan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan. Phycocyanin dan β -karoten dalam *Spirulina* sp tidak hanya memberikan warna alami pada puding tetapi juga meningkatkan kandungan antioksidan dan anti-inflamasi, memberikan pengalaman konsumen yang holistik (Mayta *et al.*, 2015). Dengan demikian, puding *Spirulina* sp bukan hanya mewakili inovasi dalam rasa, tetapi juga merupakan langkah positif menuju gaya hidup yang lebih sehat. Hal ini dilakukan karena adanya kesadaran penting mengenai kesehatan meskipun kita memiliki kebiasaan makan atau ngemil, yang dimana kebiasaan ngemil atau makan makanan ringan yang mengandung banyak bahan pengawet yang dapat menyebabkan kesehatan terganggu bila dikonsumsi terlalu sering (Agung *et al.*, 2023).

Spirulina sp. adalah jenis mikroalga yang kaya akan lemak dan protein. Senyawa aktif yang berperan sebagai hepatoprotektor adalah zat antioksidan (Kintoko *et al.*, 2018). Zat antioksidan yang terkandung dalam mikroalga yang berfungsi sebagai pigmen meliputi klorofil, karotenoid, dan Phycocyanin (Fabrowska & Leska, 2015).

Puding adalah makanan penutup yang banyak disukai oleh semua kalangan mulai dari kecil sampai orangtua dikemas menggunakan kemasan yang menarik. Puding tidak hanya memberikan kelezatan, tetapi juga memiliki banyak manfaat serta nutrisi yang berharga. Salah satu manfaat utama puding adalah kemampuannya dapat memperlancar proses pencernaan dan membantu sistem metabolisme dalam tubuh, terutama setelah menerima makanan berat (Mardha, *et al.*, 2023).

Bagi anak-anak dan lansia, puding dapat menjadi pilihan yang ideal untuk meningkatkan nutrisi. Bagi anak kecil yang masih dalam masa pertumbuhan, puding dapat memberikan asupan makanan yang tinggi dengan rasa yang disukai, sehingga membantu memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Di sisi lain, lansia yang mungkin mengalami kinerja pencernaan yang tidak sebaik orang produktif, dapat mendapatkan manfaat dari puding sebagai makanan penutup yang lembut dan mudah dicerna (Mardha, *et al.*, 2023).

Selain itu, puding juga bisa diolah dengan penambahan bahan-bahan yang kaya nutrisi, seperti *Spirulina* sp yang mengandung protein Phycocyanin, untuk memberikan nilai tambah pada kesehatan (Yasir *et al.*, 2019). Dengan demikian, puding tidak hanya memenuhi keinginan untuk makanan penutup yang lezat, tetapi juga menjadi pilihan cerdas untuk meningkatkan asupan nutrisi dan mendukung kesehatan pencernaan, terutama pada kelompok yang memerlukan perhatian khusus seperti anak-anak dan lansia.

Beberapa elemen utama yang terkandung dalam *Spirulina* platensis yaitu protein Phycocyanin. Ekstrak protein dalam *Spirulina* platensis ini menjadi bahan utama sebagai antioksidan yang mampu mengikat potensi dari radikal bebas seperti radikal hidroksil dan peroksil dan juga dapat menghambat peroksidasi lipid mikrosomal. Dengan protein dan vitamin yang cukup tinggi, *Spirulina* berfungsi sebagai antioksidan. *Spirulina* sp dapat merangsang enzim antioksidan dalam sel dan dapat menghambat peroksidasi lemak dan kerusakan pada DNA, mampu mengikat radikal bebas serta dapat meningkatkan aktivitas superoksida dismutase dan katalase (Yasir *et al.*, 2019).

Penambahan *Spirulina* sp pada puding dapat memberikan dimensi baru untuk produk tersebut. Puding *Spirulina* sp bukan selain menyuguhkan cipta rasa yang lezat juga bermanfaat untuk kesehatan melalui kandungan protein Phycocyanin yang tinggi. Dengan kekuatan antioksidan *Spirulina* sp, puding ini dapat membantu untuk melindungi seluruh sel dalam tubuh dari kerusakan oksidatif serta dapat mendukung kesehatan secara keseluruhan (Mayta *et al.*, 2015). Dengan adanya pembuatan puding dengan campuran bahan *Spirulina*, maka diharapkan dapat menjadi ide yang menarik untuk menuju ekonomi kreatif.

Penggabungan *Spirulina* sp ke dalam pembuatan puding tidak hanya memberikan nilai tambah dari segi kesehatan, tetapi juga dapat dianggap sebagai contoh nyata dari aplikasi ekonomi kreatif. Mengenai ekonomi kreatif yang telah dijabarkan, ide-ide kreatif dianggap sebagai faktor produksi utama yang mendukung inovasi serta menciptakan solusi baru untuk kebutuhan pasar (Novita, 2018).

Pembuatan puding dengan campuran bahan *Spirulina* sp adalah suatu ide kreatif yang menggabungkan kelezatan produk dengan manfaat kesehatan yang dimiliki oleh *Spirulina* sp. Dengan demikian, produk ini tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar untuk makanan penutup yang lezat, tetapi juga memberikan nilai tambah dalam bentuk aspek kesehatan yang semakin diperhatikan oleh konsumen sehingga pembuatan makanan sehat dapat meningkat, sehingga memberikan dampak yang positif bagi kesehatan dan kesejahteraan keluarga (Solina *et al.*, 2023).

Pengembangan ide ini dapat memicu inovasi lebih lanjut di sektor makanan dan minuman, menghasilkan produk-produk baru yang menarik dan unik. Dalam konteks ekonomi kreatif, ide pembuatan puding dengan *Spirulina* sp dapat menjadi contoh bagaimana kreativitas manusia dapat diaplikasikan untuk menciptakan produk yang tidak hanya memuaskan selera konsumen tetapi juga memenuhi standar kesehatan yang diinginkan (Novita, 2018). Di era ekonomi kreatif saat ini, pemerintah mendukung pengembangan sumber daya alam (SDA) yang didasarkan pada ide-ide kreatif dari sumber daya manusia (SDM) yang ada di setiap daerah (Widyamurti, 2018)

Dengan demikian, pembuatan puding dengan *Spirulina* dapat menjadi salah satu langkah menuju ekonomi kreatif, di mana ide kreatif tidak hanya dihargai sebagai suatu kebutuhan, tetapi juga diimplementasikan secara nyata dalam produk dan layanan yang inovatif, maka tujuan dari penelitian ini yaitu menciptakan variasi baru dalam produk makanan, seperti puding *Spirulina* sp, untuk memenuhi selera konsumen yang semakin beragam.

METODE

Penelitian ini dilakukan dilaboratorium kultur jaringan dan laboratorium kewirausahaan IAIN Palangka Raya pada 22 Oktober – 18 November 2023. Metode yang digunakan yaitu eksperimen, yang mana produk yang akan dikembangkan yaitu

puding *spirulina* sp yang sebelumnya sudah dibudidayakan di laboratorium kewirausahaan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yaitu menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui rasa, tekstur, aroma, warna pada produk dan tingkat kesukaan. Adapun alat yang digunakan yaitu wajan kecil, sendok, mangkok, toples, dan kompor. Sedangkan untuk bahan yang digunakan diuraikan dalam tabel berikut:

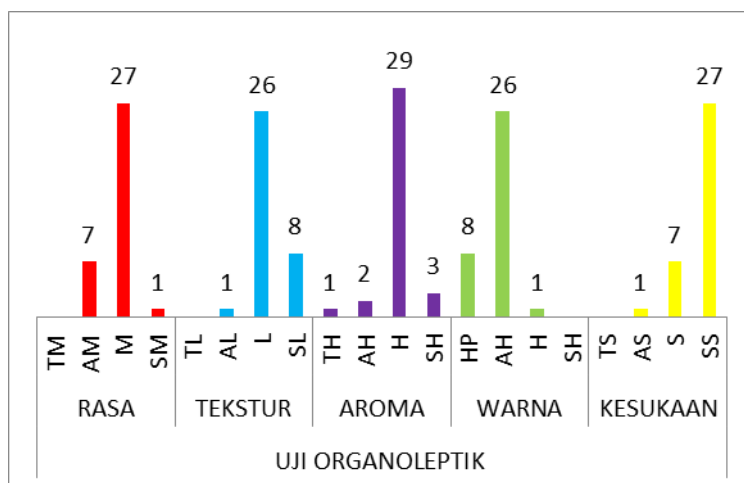
Tabel 1. Bahan Pembuatan Puding *Spirulina* sp

Bahan	Jumlah
Chocolatos Macha	1 Sachet
Nutrijel Plain	2 Sdm
Agar-Agar Pain	2 Sdm
Susu Kental Manis	20 Gr
Susu UHT Full Cream	300 MI
Air	200 MI
Fla	1 Sachet
<i>Spirulina</i> Sp	5 Gr

Langkah pertama dalam pembuatan puding menuju ekonomi kreatif ini yaitu budidaya *Spirulina* sp di laboratorium dengan 150 ml starter dan menggunakan modifikasi formulasi pupuk walne sebagai nutrisi pertumbuhan. Budidaya dilakukan selama 20 hari dengan menggunakan air laut sebagai media pertumbuhan dan tambahan air biasa sebanyak 2 liter. Langkah selanjutnya yaitu pemanenan dengan menyaring *spirulina* sp dan dicuci bersih untuk menghilangkan kadar garam dari *Spirulina* sp tersebut. Kemudian setelah dibersihkan, *Spirulina* sp siap diolah dengan mencampurkan *spirulina* sp dengan bahan lain untuk pembuatan puding 1 seperti chocolatos macha, 2 sdm nutrijel plain, 2 sdm agar-agar plain, 20 gr susu kental manis, 300 ml susu uht full cream, dan 300 liter air dalam wajan kemudian diaduk merata dan dimasak hingga mendidih. Setelah itu diamkan hingga suhu turun kemudian masukan kedalam kulkas. Pada saat ingin disajikan tambahkan fla diatas puding.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pembuatan produk, subjek berasal dari 35 mahasiswa Program Studi Tadris Biologi Jurusan Pendidikan MIPA Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Palangka Raya. Berdasarkan 5 pertanyaan pada kuesioner uji organoleptik didapat hasil 77,1%, 20% dan 2,9 % pada uji organoleptik rasa. 74,3%,22,9% dan 2,8% pada uji organoleptik tekstur. 82,9 %, 8,9% dan 8,2 pada uji organoleptik aroma. 74,3%, 22,9% dan 2,8 pada uji organoleptik warna. 77,1%, 20% dan 2,9% tingkat kesukaan pada produk.



Gambar 1. Diagram Uji Organoleptik, 2023

Berdasarkan gambar 1 diuraikan mengenai keterangan dari uji organoleptik yang dilakukan dalam tabel berikut :

Tabel 2. Keterangan Uji Organoleptik

Uji Organoleptik	Tekstur	Aroma	Warna	Kesukaan
Rasa				
Tidak Manis	Tidak Lembut	Tidak Harum	Hijau Pucat	Tidak Suka
Agak Manis	Agak Lembut	Agak Harum	Agak Hijau	Agak Suka
Manis	Lembut	Harum	Hijau	Suka
Sangat Manis	Sangat Lembut	Sangat Harum	Sangat Hijau	Sangat Suka

Hasil uji organoleptik dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yaitu faktor internal maupun eksternal (Ariyani *et al.*, 2023). Berdasarkan penjabaran dari hasil uji organoleptik yang dilakukan, dapat diketahui bahwa responden lebih banyak menyukai produk penelitian berdasarkan penilaian terhadap parameter rasa, tekstur, aroma, warna dan tingkat kesukaan itu sendiri. Pada saat penyajian makanan, ada beberapa faktor penting yang perlu diperhatikan seperti warna, rasa, aroma dan tekstur makanan, sehingga saat makanan disediakan hal tersebut dapat memberikan dan menggugah selera bagi siapa saja yang akan menikmatinya (Iswendi *et al.*, 2019).

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap aspek warna, ditunjukkan bahwa responden cenderung memilih hijau pucat terhadap warna dari produk penelitian. Hal ini dikarenakan *Spirulina* sp. yang ditambahkan ke dalam adonan Puding terlalu sedikit sehingga warna hijau dari *Spirulina* sp tidak begitu terlihat. Oleh karena itu, untuk pengolahan produk inovasi Puding selanjutnya disarankan untuk menambahkan pewarna alami pada adonan Puding agar warna bisa lebih terlihat. Pewarna alami sendiri memiliki beberapa kelebihan yaitu lebih sehat, mudah terurai, tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya dan ramah lingkungan. Agar warna Puding menjadi lebih cantik dan menarik, maka peneliti menambahkan *Spirulina* sp. pada produk penelitian, sehingga hal tersebut dapat memengaruhi minat dari para responden. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Arysanti (2019), yang menyatakan bahwa peningkatan penambahan warna pada Puding dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk yang dibuat.

Salah satu aspek lain yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yaitu aroma yang dikeluarkan oleh suatu produk makanan atau minuman (Iswendi *et al.*, 2019). Hasil uji organoleptik pada aroma menunjukkan bahwa kebanyakan responden

memilih aroma harum. Namun pada produk puding *Spirulina* sp kali ini tidak seperti yang diinginkan karena bau susu dari bahan pembuatan puding lebih tercium daripada bau *Spirulina* sp itu sendiri. Hal tersebut dikarenakan perbedaan aroma susu dengan aroma khas *Spirulina* sp, dan penambahan susu ke dalam adonan puding lebih banyak dibandingkan penambahan *Spirulina* sp.

Cita rasa makanan juga dapat ditentukan oleh tekstur yang dihasilkan dalam sebuah produk makanan (Wadhani *et al.*, 2021). Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan pada tekstur Puding, didapatkan bahwa kebanyakan responden memilih tekstur lembut. Tekstur lembut yang dihasilkan oleh Puding dikarenakan peneliti mencampurkan serbuk agar-agar sehingga bahan tersebut yang menjadikan tekstur Puding lembut dan sedikit kenyal. Seperti yang tertulis dalam penelitian yang dilakukan oleh (Iswendi *et al.*, 2019), bahan gel yang terdapat dalam agar-agar yang digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan Puding dapat membuat struktur Puding yang lembut dan kenyal.

Menurut (Yulianty *et al.*, 2015), dikatakan dalam penelitiannya bahwa komposisi makanan merupakan salah satu aspek utama yang memengaruhi rasa makanan, mencakup aroma, kecocokan bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu. Hasil uji organoleptik pada rasa puding menunjukkan bahwa kebanyakan responden memilih rasa agak manis. Hal ini dikarenakan pada produk ditambahkan lebih banyak susu daripada ekstrak *Spirulina* sp nya sendiri.

Puding merupakan salah satu hidangan penutup yang diolah dengan cara direbus dan menggunakan bahan lain seperti agar-agar, susu, gula dan air (Misnaiyah *et al.*, 2018). Dikatakan dalam penelitian (Wadhani *et al.*, 2021) bahwa rumput laut merupakan salah satu bahan tambahan yang dapat digunakan dalam campuran pembuatan puding. *Spirulina* sp merupakan salah satu mikroalga yang memperoleh energi secara autotrof, tidak memiliki inti sel sejati, memiliki struktur sel tunggal dan berbentuk seperti filamen dengan warna biru-hijau (Agustina *et al.*, 2018). *Spirulina* sp memiliki jumlah protein yang besar, yang diantaranya ada 8 jenis asam amino esensial. Asam amino esensial yang terdapat dalam kandungan *Spirulina* sp mencakup isoleucine, lysine, methionine, phenylalanine, threonine, tryptophan dan valine.

Spirulina sp memiliki sekitar 20% berat kering berupa pigmen biru yang bisa disebut sebagai fikosianin. Kandungan fikosianin dalam *Spirulina* sp juga tergantung pada ketersediaan nitrogen yang ada. Fikosianin merupakan pigmen yang terikat dengan protein, memiliki sifat polar serta dapat terlarut dalam air, sedangkan ekstraksi fikosianin dapat dilakukan menggunakan pelarut air atau buffer. Fikosianin telah digunakan sebagai pewarna alami dalam produk makanan, kosmetik dan obat-obatan. selain itu, fikosianin juga merupakan protein kompleks yang memiliki kemampuan untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, serta memiliki sifat antikanker dan antioksidan (Ridho *et al.*, 2015). Antioksidan merupakan senyawa yang berperan penting dalam menahan proses oksidatif dari dalam tubuh yang dapat mengakibatkan berbagai macam penyakit (Wadhani *et al.*, 2021). Secara umum, *Spirulina* sp memiliki kandungan fikosianin yang memiliki sifat antioksidan. Selain itu, dalam penelitian lain (Ridho *et al.*, 2015) menyatakan bahwa ekstrak fikosianin dari *Spirulina* sp memiliki potensi sebagai antioksidan yang alami.



Gambar 2. Hasil Budidaya *Spirulina* sp
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Spirulina sp menjadi pilihan yang cukup populer sebagai bahan makanan fungsional karena kemampuannya yang mudah dicerna dan kandungan senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Karakteristik *Spirulina* sp dikenal beragam, seperti kaya akan protein, vitamin, mineral, serta nutrisi penting lainnya, menjadikan sebagai pilihan yang cocok untuk dikonsumsi sebagai makanan fungsional (Mayasari, 2019). *Spirulina* sp dalam bentuk kering memiliki kandungan protein antara 55-75% bervariasi tergantung pada sumbernya. Protein tersebut mengandung asam amino seperti metionin, sistein dan lisin dengan proporsi yang lebih tinggi daripada protein yang terdapat dalam telur 12-15% dan susu 3-5% (Wahyudin, 2015). *Spirulina* sp memiliki manfaat sebagai bahan pangan dengan kemampuan untuk mengurangi rasa lapar dengan cepat, karena memiliki membran sel yang tipis dan mudah dicerna (Mayasari, 2019).



Gambar 3. Penambahan *Spirulina* sp Dalam Pembuatan Puding
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Penambahan *Spirulina* sp pada pembuatan puding didasarkan penelitian oleh Wulandari (2013) menunjukkan bahwa *Spirulina* sp dianggap sebagai bahan pangan yang aman GRAS (*Generally Recognized as Safe*) untuk dikonsumsi. Dalam konteks penggunaannya sebagai bahan pangan, konsumsi per-saji diperbolehkan dalam rentang 2,0 hingga 8,0 gram. Oleh karena itu penambahan *Spirulina* sp sebagai bahan baku pembuatan puding diharapkan dapat meningkatkan kualitas gizi dan kandungan organoleptik yang ada pada puding, serta memiliki tambahan serat pangan, sehingga menghasilkan produk puding yang sehat dan aman untuk produk inovasi puding (Mayasari, 2019).



Gambar 4. Produk Inovasi Puding *Spirulina* sp
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Dalam penelitian ini, ekonomi kreatif mengacu pada kemampuan mahasiswa dalam mengelola dan memanfaatkan sumber daya alam khususnya *Spirulina* sp yang digunakan dalam campuran pembuatan puding. Salah satu tujuan praktikum Ekologi Laut membekalkan mahasiswa untuk dapat berkreatifitas dan berinovasi dalam mengelola dan memanfaatkan sumber daya alam. (Purnomo, 2016) menyatakan bahwa ekonomi kreatif menjadi konsep penting untuk meningkatkan perekonomian Indonesia. Hal ini tentunya sejalan dengan salah satu tujuan kegiatan praktikum Ekologi Laut tersebut. Selain itu juga hal ini sejalan dengan Sustainable Development yang dimana pemanfaatan *Spirulina* sp ini diharapkan bisa lebih mensejahterakan sumber daya alam yang ada dan membantu mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti melakukan inovasi pembuatan puding dengan memanfaatkan *Spirulina* sp sebagai bahan inovasi dalam pembuatan puding. Sehingga, diharapkan inovasi ini bisa membantu kreativitas peneliti agar menuju perkembangan ekonomi kreatif.

Kemajuan yang signifikan dalam pertumbuhan ekonomi tercermin dari keahlian individu-individu dalam menghasilkan inovasi. Dalam ranah ekonomi kreatif, yang mencakup berbagai industri kreatif, terdapat daya tarik yang tinggi dalam konteks ekonomi berkelanjutan karena individu-individu dalam industri tersebut mengandalkan modal kreativitas mereka untuk menghasilkan inovasi baru. Hal ini mengindikasikan bahwa ekonomi kreatif tidak hanya memberikan kontribusi pada pertumbuhan ekonomi, tetapi juga memperkuat keberlanjutan ekonomi dengan memanfaatkan potensi kreatif individu untuk menciptakan nilai tambah dan menjadi solusi baru dalam sektor industri (Purnomo, 2016).

KESIMPULAN DAN SARAN

Penggunaan *Spirulina* sp sebagai bahan dalam pembuatan puding tidak hanya meningkatkan kelezatan produk tersebut tetapi juga memberikan nilai tambahan dalam hal kesehatan. Puding, sebagai makanan penutup yang populer di kalangan semua usia, memiliki daya tarik komersial yang cukup signifikan. Pencampuran *Spirulina* sp ke dalam puding tidak hanya menciptakan produk yang lezat tetapi juga memperkaya nilai gizinya. Inovasi ini bukan hanya memenuhi selera konsumen tetapi juga membuka peluang dalam pengembangan ekonomi kreatif. Dengan menggabungkan *Spirulina* sp dalam puding, penciptaan produk yang menarik dan sehat dapat menjadi pendorong

keaktivitas, mendukung perkembangan ekonomi kreatif, dan memberikan contoh kehidupan yang lebih menyehatkan bagi konsumen. Maka berdasarkan hal tersebut dapat dibuktikan dengan hasil uji organoleptik dapat diketahui bahwa responden dengan jumlah hasil 77,1%, 20% dan 2,9 % pada uji organoleptik rasa dengan rata-rata memilih rasa manis. 74,3%, 22,9% dan 2,8% pada uji organoleptik tekstur dengan rata-rata memilih tekstur lembut. 82,9 %, 8,9% dan 8,2 pada uji organoleptik aroma dengan rata-rata aroma harum. 74,3%, 22,9% dan 2,8 pada uji organoleptik warna dengan rata-rata memilih warna agak hijau. 77,1%, 20% dan 2,9% tingkat kesukaan pada produk dengan rata-rata responden sangat suka dengan Puding *Spirulina* sp.

Saran untuk penelitian berikutnya diharapkan menggunakan pewarna alami lebih banyak agar warna yang di hasilkan tidak hijau pucat menjadi lebih hijau sehingga meningkatkan daya tarik konsumen pada proses pemasaran. Pewarna alami sendiri memiliki beberapa kelebihan yaitu lebih sehat, mudah terurai, tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya dan ramah lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Ridho, Sri Sedjati, & Endang Supriyanti. (2015). Aktivitas Anti Oksidan Fikosianin Dari *Spirulina* sp Menggunakan Metode Transfer Elektron dengan dpsh. *Jurnal Kelautan Tropis*.
- Angga Saputra Yasir, Made Wike Wiranti, & Ni Wayan Wulantika. (2019). Potensi *Spirulina* Platentis Terhadap Aktivitas Antioksidan, Antidiabetes dan Antihioertensi. *Jurnal Farmasi Malahayati*.
- Ariyani, M., Ade, S., Suaidah, & Agus, W. (2023). Implementasi Metode AIDA dalam Pengembangan Website Sebagai Peningkatan Promosi Produk Makanan UMKM Pudiing Hayu. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 4(3).
- Ariyani, Mardha, Ade Surahman, Suaidah, & Agus Wantoro. (2023). Implementasi Metode AIDA dalam Pengembangan Website Sebagai Peningkatan Promosi Produk Makanan UMKM Pudiing Hayu. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 4(3).
- Emy Yulianty, Ernawati, & Kamsiah. (2015). Penampilan dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Dr. Sobrin Musi Rawas. *Jurnal Meida Kesehatan*.
- Fabrowska, & Leska. (2015). *Biomass and Extract of Algae as Material for Cosmetic*.
- Iswendi, Yusmaita, & Pangestuti. (2019). Uji organoleptik sari jagung di laboratorium kimia FMIPA UNP. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Kintoko, Rifqi Feri Balfas, Nura Ustrina, Sitarina Widyanrini, & Lintang Cahya Putri. (2018). Efek *Spirulina* Platentis Terhadap Analisis Kadar, Gambaran Histopatologi, Ekspresi Insulin dan Glut-4 Pada Tikus Wistar Yang Diinduksi Streptozotosin. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*.
- Misnaiyah, Indani, & Kamal. (2018). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.

- Prema Wadhani, Nani Ratnaningsih, & Badraningsih Lastariwati. (2021). Kandungan gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Pudding Berbasis Kembang Kol dan Strawberry. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1).
- Putra Agung, I., Ayu Saqori Nasution, N., Trimerani, R., & Agribisnis Institut Pertanian STIPER Yogyakarta, P. (2023). STUDI KELAYAKAN USAHA KREATIF PEMBUATAN KERIPIK JAMUR TANKOS (KEJAMKOS). *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 6(1), 20–28.
- Riska Mayasari. (2019). *Pengaruh penambahan spirulina platenstis dengan konsentrasi berbeda terhadap kualitas permen jelly dari karagen dan konjak*. Universitas Brawijaya.
- Rochmat Aldy Purnomo. (2016). *Ekonomi Kreatif: Pilar Pembangunan Indonesia*. Ziyad Visi Media.
- Sakti Mayta, Darmono, & Nyoman Suci W. (2015). Pengaruh Sulenasi Spirulina Terhadap Beberapa Parameter Sindrom Melabotik. *Jurnal Gizi Indonesia*.
- Sari Novita. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2.
- Siti Agustina, Novi Nur Aida, & Eva Oktarina. (2018). Ekstraksi antioksidan spirulina sp dengan menggunakan metode ultrasonika dan aplikasinya untuk krim kosmetik. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*.
- Solina, E., Syafitri, R., Elsera, M., Rahmawati, N., Anggriawan, D., & Sosiologi Universitas Maritim Raja Ali Haji, P. (n.d.). *PEMBERDAYAAN KELOMPOK IBU-IBU PKH DALAM PEMBUATAN MAKANAN SEHAT DI KAMPUNG BULANG KOTA TANJUNGPINANG* (Vol. 6, Issue 2).
- Wahyudin. (2015). *Formulasi Minuman Nutrisi Olahraga Berbasis Mikroalga Spirulina Platentis dan Porphyridium cruentum*. Institut Pertanian Bogor.
- Widyamurti, N. (2018). PEMASARAN PARIWISATA MELALUI KEMASAN PRODUK UKM STANDING POUCH BERBAHAN PAPER METAL DI ERA EKONOMI KREATIF. In *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan* (Vol. 1, Issue 1). www.presidentri.go.id
- Wulandari. (2013). *Formulasi Tablet Hisap Spirulina platensis Sebagai Suplemen Makanan*.