**PEMANFAATAN LIMBAH UDANG *(Litopenaeus vannamei)* SEBAGAI BUBUK KALDU UNTUK KELOMPOK PRALANSIA DAN LANSIA**

**Almira Sitasari\*, Rina Oktasari\*, Lastmi Wayansari\***

\*Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Corresponding Author : almira.sita@poltekkesjogja.ac.id

ABSTRAK

**Pendahuluan:** Salah satu tren menjaga kesehatanpra lansia dan lansia saat ini adalah membatasi asupan penyedap rasa atau yang biasa dikenal dengan MSG (*Monosodium Glutamate*). Terdapat beberapa cara mengganti MSG dengan bahan alami lain. Salah satunya dengan limbah bahan makanan yang biasanya terbuang, yaitu kepala dan kulit udang. **Tujuan:** Mengetahui sifat organoleptic, kandungan natrium dan kalsium pada variasi pencampuran limbah udang untuk pemanfaatan sebagai kaldu bubuk. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah *eksperimental murni*. Percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu penambahan kaldu dari limbah kepala udang dalam bentuk kaldu bubuk dengan 4 perlakuan serta 2 unit percobaan. Dilakukan uji organoleptic pada 35 panelis tidak terlatih pralansia dan lansia. Analisis dilakukan dengan analisis Kruskal Wallis. **Hasil:** Kandungan kalsium diketahui berbeda secara signifikan (p<0.05) sedangkan kadar natrium diketahui tidak berbeda secara signifikan (p<0.05). Warna, aroma, dan rasa pada 4 formula berbeda secara signifikan (p<0.05). Sedangkan pada tekstur, hasil penilaian panelis tidak berbeda secara signifikan (p≥0.05). **Kesimpulan:** Formula limbah udang potensial diberikan pada pralansia dan lansia namun diperlukan dilakukan peningkatan dalam hal warna, rasa, dan aroma.

Kata Kunci : bubuk kaldu, limbah udang, organoleptik, natrium, kalsium