

FITRI YANI EKA LESTARI, 15S10004

PENGARUH FORMULASI TEPUNG TERIGU, TEPUNG IKAN GABUS, TEPUNG BIJI DAN BUAH LABU KUNING TERHADAP KADAR PROTEIN, ZAT BESI DAN DAYA TERIMA BISKUIT

Skripsi. Program Studi S1 Gizi. 2019
(xvii + 118)

Masa balita merupakan masa penting pertumbuhan anak yang memerlukan asupan protein dan zat besi, kekurangan zat gizi tersebut dapat menyebabkan masalah gizi salah satunya *stunting*. Tepung ikan gabus, tepung biji dan buah labu kuning adalah tepung yang mengandung protein dan zat besi tinggi sehingga cocok untuk substitusi tepung terigu sebagai bahan tambahan pada produk biskuit. Penelitian ini bertujuan mengetahui formulasi tepung terigu, tepung ikan gabus, tepung biji dan buah labu kuning terhadap kadar protein dan zat besi serta daya terima (warna, aroma, tekstur, dan rasa) biskuit untuk balita. Penelitian ini bersifat eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali replikasi. Proporsi tepung terigu, tepung ikan gabus, tepung biji dan buah labu kuning yang digunakan adalah P0 (100%:0%:0%:0%), P1 (50%:20%:20%:10%), P2 (50%:15%:15%:20%), P3 (50%:10%:10%:30%). Analisis data kadar protein dan zat besi menggunakan *one way anova*, sedangkan untuk daya terima menggunakan analisis *friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata kadar protein tertinggi pada P2 yaitu 7,90% dengan uji statistik ($p=0,940 > \alpha=0,05$) tidak ada pengaruh formulasi terhadap kadar protein, sedangkan pada nilai rata-rata uji kadar zat besi tertinggi pada P3 yaitu 13,5 mg/100gr biskuit dengan uji statistik ($p=0,001 < \alpha=0,05$) terbukti memiliki pengaruh terhadap kadar zat besi. Daya terima yang terdiri dari warna, aroma, tekstur dan rasa memiliki nilai tertinggi masing-masing 3,56 (P0), 3,80 (P0), 3,28 (P1), 3,20 (P1). Formulasi tepung terigu, tepung ikan gabus, tepung biji dan buah labu kuning terbukti memiliki pengaruh terhadap daya terima yang dihasilkan karena ($p < \alpha=0,05$).

Kata Kunci : Formulasi, Biskuit, Kadar Protein, Kadar Zat Besi, Daya Terima.

ABSTRACT

FITRI YANI EKA LESTARI, 15S10004

FORMULATION EFFECT OF WHEAT FLOUR, FISH CORK FLOUR, SEED AND PUMPKIN FLOUR TO THE PROTEIN CONTENT, IRON AND ACCEPTANCE LEVEL OF BISCUIT

*Undergraduate Thesis. Bachelor Of Nutrition Study Program. 2019
(xvii + 118)*

Childhood is an important period of man growth that requires intake of protein and iron deficiency of nutrients can cause nutritional problems on is stunting. Fish cork flour, seed flour, and pumpkin fruit flour are containing protein and high iron so suitable for the substitution of wheat flour as an additional ingredient in biscuit products. The purpose of this study is to find out the formulation of wheat flour, fish cork flour, seed flour, and pumpkin fruit to protein and iron of acceptance levels (color, aroma, texture, and taste) biscuit for toddlers. This study use experiment method with design random complete (RAL) it is consisted of 4 treatments and 3 replications. Proportion of wheat flour, fish cork flour, seed flour, and pumpkin fruit flour P0 (100%:0%:0%:0%), P1 (50%:20%:20%:10%), P2 (50%:15%:15%:20%), P3 (50%:10%:10%:30%). Data analysis of protein levels and iron use one way anova , while for acceptance uses friedman analysis. The results showed that the highest value of the protein level P2 7,90% with statistical test ($p=0,940 > \alpha=0,05$) no effect of formulation on protein levels, while the highest iron is P3 13,5mg/100gr with statistical test ($p=0,001 < \alpha=0,05$) proved to have an influence on iron levels. Acceptance level which is consist of color, aroma, texture and taste have the highest value each 3,56 (P0), 3,80 (P0), 3,28 (P1), 3,20 (P1). The formulation of wheat flour, fish cork flour, seed flour and pumpkin fruit have an effect on the acceptance because ($p < \alpha=0,05$).