

ABSTRAK

Judul : Pengaruh Penambahan Biji Nangka (*Artocarpus heterrophylla* Lamk) pada *Flakes* Berbasis Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Nilai Gizi dan Daya Terima

Nama : Sherly Wulan Tisparinda

Program Studi : Gizi

Latar Belakang: Rendahnya konsumsi kalsium dapat menyebabkan masalah kesehatan pada tulang yaitu osteopenia yang merupakan tanda awal terjadinya osteoporosis. Biji nangka merupakan salah satu sumber kalsium yang mengandung 33mg/100mg yang dapat dimanfaatkan menjadi suatu produk inovasi yaitu *flakes* dengan bahan dasar kacang hijau. **Tujuan:** Untuk mengetahui pengaruh *flakes* berbasis kacang hijau dengan penambahan tepung biji nangka terhadap nilai gizi dan daya terima. **Metode Penelitian:** Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan 4 taraf perlakuan F1 100:0; F2 100:40; F3 100:60; F4 100:80. Uji nilai gizi yang dilakukan adalah kadar kalsium dan kadar proksimat. Uji Organoleptik menggunakan *Visual Analog Scale* dengan 25 panelis agak terlatih. Uji Statistik yang digunakan adalah *One Way Anova* (95% CI) dan uji lanjut *Bonferroni*. **Hasil:** Perlakuan terbaik didapatkan pada *B-jo flakes* formulasi F4 dengan nilai gizi kalsium 52.21mg, karbohidrat 72.64g, protein 15.88g, lemak 4.54g, kadar air 4.11g dan kadar abu 2.82g. Penelitian ini menunjukkan bahwa adanya pengaruh penambahan tepung biji nangka dengan mutu hedonik terhadap parameter warna dan tekstur (kerenyahan dan kehalusan) dengan daya terima terhadap parameter tekstur ($p < 0.05$). **Kesimpulan:** Semakin banyak penambahan tepung biji nangka maka akan meningkatkan nilai gizi pada *B-jo flakes* terutama pada kalsium. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut pada produk *B-jo flakes* agar memiliki tekstur yang renyah dan tidak terlalu keras agar dapat meningkatkan daya terima oleh panelis.

Kata Kunci: *B-jo flakes*, tepung biji nangka, tepung kacang hijau, *Visual Analog Scale*.

ABSTRACT

Title : Effect Of Addition Jackfruit Seeds (*Artocarpus Heterrophylla* Lamk) Based On The Mung Bean *Flakes* (*Vigna Radiata*) Of Nutritional Value And Acceptability
Name : Sherly Wulan Tisparinda
Study Program : Nutrition

Background: Low calcium intake can cause health problems in the bone that osteopenia is an early sign of osteoporosis. Jackfruit seeds are one source of calcium containing 33mg / 100mg which can be utilized as a product innovation that flakes with the basic ingredients of mung beans. **Aim:** To determine the effect of flakes based on mung bean with the addition of jackfruit seed flour on the nutritional value and acceptance. **Research methods:** This type of research is experimental research with 4 Formulation such as F1 is a 100: 0, F2 is a 100: 40, F3 is a 100: 60, F4 is a 100: 80. Nutritional value tests carried out are calcium levels and proximate levels. Organoleptic Test using *Visual Analog Scale* with 25 panelists semi trained. The statistical test used was *One Way Anova* (95% CI) and *Bonferroni's* follow-up test. **Result:** The best treatment was obtained in the *B-jo flakes* is formulation F4 with calcium nutritional value of 52.21mg, carbohydrate 72.64g, protein 15.88g, fat 4.54g, water content 4.11g and ash content 2.82g. This study shows that there is an effect of the addition of jackfruit seed flour with hedonic quality on the parameters of color and texture (crispness and smoothness) with the acceptance of texture parameters ($p < 0.05$). **Conclusion:** The more the addition of jackfruit seed flour, it will increase the nutritional value of the *B-jo flakes*, especially on calcium. It is expected that further research on the product *B-jo flakes* that have a crunchy texture and not too hard in order to increase acceptance by the panelists.

Keywords: *B-jo flakes*, jackfruit seed flour, mung bean flour, Visual Analog Scale.