

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2019
EVA SARI
SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN PENAMBAHAN KURMA
(*Phoenix dactylifera, L.*) SEBAGAI SNACK SUMBER KALORI DAN
KALSIUM BAGI IBU MENYUSUI

VI BAB, 55 Halaman, 13 Tabel, 6 Gambar, 8 Lampiran

Latar Belakang: Ibu menyusui merupakan salah satu golongan rentan gizi dikarenakan memerlukan asupan gizi tambahan untuk mencukupi pengeluaran ASI. Selain itu, prevalensi kejadian osteoporosis pada wanita dewasa di Indonesia yang meningkat yaitu sebesar 32,3%. Oleh karena itu, dibutuhkan pangan sumber kalori dan kalsium yang dapat dijadikan sebagai makanan selingan (*snack*) yang memanfaatkan bahan pangan lokal seperti kacang hijau. Tepung kacang hijau (TKH) dan kurma dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan biskuit stik karena kacang hijau memiliki kandungan kalori dan kalsium yang cukup tinggi bila dibandingkan dengan kacang lainnya serta kandungan sukrosa, fruktosa yang alami dari kurma. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh substitusi TKH dan penambahan kurma pada *topping* biskuit stik terhadap nilai gizi, mutu, dan daya terima biskuit stik. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan dan dua kali ulangan. Analisis statistik yang digunakan yaitu uji *One Way Anova* dengan uji lanjut Duncan. **Hasil Penelitian:** Berdasarkan hasil penelitian karakteristik organoleptik dan tingkat penerimaan 30 panelis semi terlatih, biskuit stik yang paling disukai yaitu biskuit stik F1. Namun, formulasi terbaik berdasarkan uji proksimat (kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan energi) serta uji mineral kalsium adalah biskuit stik formulasi F3 dengan kadar protein 10.55 ± 0.000 , kalsium 75.15 ± 0.042 dan total energi 388.45 ± 0.141 . **Kesimpulan:** Penelitian ini menunjukkan bahwa semakin banyak proporsi TKH dan kurma yang digunakan, maka kadar kalsium dan protein semakin meningkat. Pada penelitian selanjutnya, diharapkan dapat melakukan analisis mineral lainnya serta melakukan uji sifat fisik seperti daya simpan dan daya patah.

Kata Kunci : Biskuit Stik, Busui, Kurma, Tepung Kacang Hijau.

Daftar Bacaan : 62, (1985-2018)

ABSTRACT



ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
NUTRITION DEPARTMENT
UNDERGRADUATE THESIS, AUGUST 2019
EVA SARI

**SUBSTITUTION OF MUNG BEAN FLOUR AND ADDITION OF DATES
(*Phoenix dactylifera, L.*) AS A CALORIES AND CALCIUM SOURCE
SNACK FOR BREASTFEEDING MOTHERS**

VI Chapters, 55 Pages, 13 Tables, 6 Graphs, 8 Attachments

Background: Breastfeeding moms are one of the vulnerable groups because they require additional nutritional intake to meet the expenditure of breast milk. In addition, the increased prevalence of osteoporosis in adult women at 32,3% can be a concern for breastfeeding moms. Therefore, it takes food sources of calories and calcium which can be used as snack that utilize local food ingredients such as mung beans. Mung bean flour and dates are used as ingredients for biscuit sticks because mung beans have a high calorie and calcium content when compared to other beans and contain sucrose, a natural frukotsa from dates. **Objective:** To know the effect of substitution of mung bean flour and the addition of dates as topping stick on the nutritional value, quality, and acceptability of biscuits. **Method:** This type of research is an experimental study with the research design used is a completely randomized design (CRD) with 4 levels of treatment and two replications. The statistical analysis used is the One Way Anova test with Duncan's further tests. **Results:** Based on the results of research on organoleptic characteristics and the level of acceptance of 30 semi-trained panelists, the most preferred stick biscuits are F1 stick biscuits. However, the best formulation based on proximate tests (water content, ash, protein, fat, carbohydrate, and energy) and calcium mineral test are F3 formulation stick biscuits with protein content of 10.55 ± 0.000 , calcium 75.15 ± 0.042 and total energy 388.45 ± 0.141 . **Conclusion:** This study shows that the more the proportion of mung band dates used, the calcium and protein levels increase. In subsequent studies, it is expected to be able to carry out other mineral analyzes and to test physical properties such as shelf life and starch digestibility.

Keywords: Biscuit Sticks, Breastfeeding Mothers, Dates, Mung Bean Flour.

Reading List: 62, (1985-2018)