

ABSTRAK

Judul : Formulasi Cube food Berbahan Dasar Tepung Jangkrik dan Tepung Kacang Koro Benguk Dengan Klaim Tinggi Protein dan Mineral (Zat Besi, Zink, dan Kalsium)
Nama : Risca Febriani
Program Studi : Ilmu Gizi

Latar Belakang: Balita merupakan kelompok yang paling rentan terhadap kekurangan gizi, oleh sebab itu diperlukan asupan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan balita. Selain itu prevalensi KEP (Kurang Energi Protein) menurut indikator tinggi badan menurut umur sebesar 30,8%. Oleh karena itu, dibutuhkan pangan yang tinggi protein dan mineral untuk dijadikan sebagai makanan tambahan yang memanfaatkan bahan pangan lokal seperti tepung jangkrik dan tepung kacang koro benguk. Tepung jangkrik dan tepung kacang koro benguk memiliki kandungan tinggi protein dan mineral (zat besi, zink, dan kalsium). **Tujuan:** Mengetahui formulasi *cube food* berbahan dasar tepung jangkrik dan tepung kacang koro benguk dengan klaim tinggi protein dan mineral (zat besi, zink, dan kalsium). **Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat taraf perlakuan dengan dua kali pengulangan. Analisis statistik yang digunakan yaitu uji *One Way Anova* dengan uji lanjut *Duncan*. **Hasil:** Ada perbedaan uji organoleptik dan kandungan gizi antar formula tinggi protein dan mineral zat besi, zink, dan kalsium. Uji proksimat formula terbaik yaitu formula F3 dengan protein sebesar 11.08 ± 0.000 , dan uji mineral zat besi, zink, dan kalsium sebesar 8.70 ± 0.000 , 3.22 ± 0.000 , dan 155.57 ± 0.000 . **Kesimpulan:** Pada produk *cube food* ada perbedaan warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap penambahan tepung jangkrik dan tepung kacang koro benguk. Pada penelitian selanjutnya, diharapkan dapat memenuhi uji kesukaan dengan menambahkan bahan tambahan lain yang dapat memperbaiki warna, aroma, dan dari tepung jangkrik.

Referensi: : *Cube food, KEP, Tepung Kacang Koro Benguk, Tepung Jangkrik*
Daftar Bacaan : 42 (2002-2018)

ABSTRACT

Title : Cube food Formulation Based on Cricket Flour and Mucuna Pruriens Flour with High Protein and Mineral Claims (Iron, zinc and calcium)
Name : Risca Febriani
Study program : Nutrition

“CUBE FOOD FORMULATION BASED ON CRICKET FLOUR AND MUCUNA PRURIENS FLOUR WITH HIGH PROTEIN AND MINERAL CLAIMS (IRON, ZINC AND CALCIUM)”

Background: Toddlers are the group most vulnerable to malnutrition, therefore adequate intake is needed to meet the needs of toddlers. In addition, the prevalence of PEM (Less Energy Protein) according to height indicators by age is 30.8%. Therefore, high-protein and mineral foods are needed to be used as supplementary foods that utilize local foodstuffs such as cricket flour and oversized M. pruriens flour. Cricket flour and velvet bean flour have a high content of protein and minerals (iron, zinc, and calcium). **Objective:** To find out cube food formulation based on cricket flour and overgrown M. pruriens flour with high protein and mineral claims (iron, zinc, and calcium). **Method:** This research is an experimental study using a completely randomized design (CRD) with four levels of treatment with two replications. The statistical analysis used was the One Way Anova test with Duncan's advanced test. **Results:** There were differences in organoleptic tests and nutrient content between formulas high in protein and mineral iron, zinc, and calcium. The best formula proximate test is the F3 formula with a protein of 11.08 ± 0.000 , and an iron, zinc and calcium mineral test of 8.70 ± 0.000 , 3.22 ± 0.000 , and 155.57 ± 0.000 . **Conclusion:** In cube food products there are differences in color, aroma, taste, and texture to the addition of cricket flour and mucuna pruriens flour. In future studies, it is expected to meet the preference test by adding other additives which can improve the color, aroma, and cricket flour.

Reference : *Cube food*, PEM, Mucuna Pruriens Flour, Cricket Flour, reading list : 42 (2002-2018)