

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM STUDI GIZI

SKRIPSI, AGUSTUS 2019

SAVIRA SITI ARMALIA SYAM

PEMBUATAN KERUPUK SIMULASI BIJI DURIAN (*Durio Zilberthinus*)

SEBAGAI SUMBER KALSIUM UNTUK ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN PADA REMAJA

Latar Belakang : Masa remaja merupakan saat terjadinya perubahan-perubahan cepat dalam proses pertumbuhan fisik, kognitif dan psikososial. Pada saat proses pematangan fisik, juga terjadi perubahan komposisi tubuh. Periode Adolesensi ditandai dengan pertumbuhan yang cepat (*Growth Spurt*) baik tinggi badannya maupun berat badannya. Pada periode growth spurt, kebutuhan zat gizi tinggi karena berhubungan dengan tinggi badan (Kemenkes RI, 2016).

Tujuan : Mengetahui pembuatan kerupuk biji durian (*Durio Zilberthinus*) sebagai sumber kalsium untuk alternatif makanan selingan pada remaja.

Metode : Eksperimen dengan empat formulasi kerupuk dengan rasio tepung tapioka : tepung biji durian yaitu F0 (100 g : 0), F1 (90 g : 20 g), F3 (80 g : 30 g), dan F3 (70 g :40 g). Parameter yang diuji adalah analisis proksimat dan kalsium. Penilaian organoleptik yaitu uji hedonik dan uji mutu hedonik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan menggunakan instrumen *Visual Analog Scale* (VAS) dan uji Duncan. Uji statistik menggunakan *One-way Anova*.

Hasil : Produk terpilih untuk kerupuk dengan penambahan tepung biji durian adalah formulasi F2 dengan penilaian organoleptik yang disukai. Kandungan gizi formulasi F2 kadar air 11,7 g, kadar abu 1,67 g, karbohidrat 84,5 g, protein 1,56 g, lemak 0,44 g, dan kalsium 248,39 g.

Kesimpulan : Kerupuk formulasi F2 dapat dijadikan alternatif makanan selingan remaja sesuai dengan kandungan zat gizi yang terdapat di dalamnya. Penambahan tepung biji durian pada kerupuk berpengaruh secara bermakna terhadap penilaian organoleptik dan kadar kalsium kerupuk.

Saran : Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai uji daya simpan dan uji TPC (*Total plate count*).

Kata Kunci: Kerupuk, Tepung Biji Durian, Kalsium

ABSTRACT



ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
NUTRITIONAL STUDY PROGRAM
THESIS, AUGUST 2019
SAVIRA SITI ARMALIA SYAM
MAKING DURIAN (*Durio Zilberthinus*) SIMULATION FRUIT
SIMULATION AS A CALCIUM SOURCE FOR ALTERNATIVE FOODS
IN ADOLESCENTS

Background : Adolescence is a time of rapid changes in the process of physical, cognitive and psychosocial growth. During the process of physical maturation, there is also a change in body composition. The period of Adolescence is characterized by rapid growth (*Growth Spurt*) both in height and weight. In the growth spurt period, nutrient requirements are high because it is related to height (Ministry of Health RI, 2016).

Objective : To determine the manufacture of durian seed crackers (*Durio Zilberthinus*) as a source of calcium for alternative snack foods in adolescents.
Methods: Experiment with four cracker formulations with tapioca flour: durian seed flour ratios namely F0 (100 g: 0), F1 (90 g: 20 g), F3 (80 g: 30 g), and F3 (70 g: 40 g). The parameters tested were proximate analysis and calcium. Organoleptic assessment is a hedonic test and a hedonic quality test covering color, aroma, texture, taste and overall using the *Visual Analog Scale* (VAS) instrument and Duncan test. Statistical test using *One-way Anova*.

Results : The product selected for crackers with the addition of durian seed flour was the F2 formulation with preferred organoleptic assessment. The nutritional content of the F2 formulation was 11.7 g water content, ash content 1.67 g, carbohydrate 84.5 g, protein 1.56 g, fat 0.44 g, and calcium 248.39 g.

Conclusion : F2 cracker formulation can be used as an alternative snack for teenagers in accordance with the nutrient content contained in it. The addition of durian seed flour to crackers significantly affected organoleptic assessment and cracker calcium levels.

Suggestion : Further research is needed regarding the shelf life test and TPC (*Total plate count*).

Keywords: Crackers, Durian Seed Flour, Calcium