

Pengembangan Produk *Cookies* Menggunakan Bahan Pangan Lokal Dengan Klaim Tinggi Protein, Kalsium, dan Zat Besi Untuk Anak Usia Sekolah

Rhatri Dwi Anggraeni,
Dudung Angkasa, Khairizka Citra Palupi,

Nutrition Science Study Program, Esa Unggul University, Jakarta
Jl. Arjuna Utara No.9, Jakarta, 11510
Dwirhatri24@gmail.com, dudung.angkasa@esaunggul.ac.id

ABSTRAK

Latar Belakang : Temuan BPOM pada tahun 2014 menunjukkan, sebanyak 23,82% jajanan anak di sekolah tidak memenuhi syarat keamanan pangan karena mengandung bahan kimia yang berbahaya, oleh karena itu perlu dilakukan pembuatan produk pangan jajanan untuk mengurangi pemilihan jajanan yang tidak sehat, aman, dan bergizi untuk anak usia sekolah dengan menggunakan bahan pangan lokal. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat ditambahkan dan digunakan yaitu ikan teri (*Stolephorus spp*), kacang merah (*Phaseolus vulgaris*), dan *Isolated Soy Protein powder*.

Tujuan Penelitian : Menghasilkan pengembangan produk cookies dengan menggunakan pangan lokal dengan klaim tinggi protein, kalsium, dan besi untuk anak usia sekolah

Metode Penelitian : Dalam penelitian ini digunakan desain eksperimental. Formulasi *cookies* dianalisis dengan organoleptik, kandungan zat gizi, makro, kandungan zat gizi mikro (Kalsium dan Besi). Analisis data menggunakan Uji Anova.

Hasil Penelitian : *Cookies* yang terpilih berdasarkan uji organoleptik dan nilai zat gizi adalah formuasi F3 yang terdiri dari kacang merah 50 g, ikan teri 75 g, dan *ISP powder* 25 g. Adanya perbedaan sifat fisik ketebalan pada setiap formulasi cookies dengan nilai. Hasil ketebalan pada cookies yang sudah sesuai standar SNI 0,50cm yaitu F1 (0,45cm), F2 (0,49cm), dan F3 (0,50cm), sedangkan F0 melebihi batas ketebalan cookies yaitu sebesar 0,73 cm.

Kesimpulan : *Cookies* dengan penambahan ikan teri (*Stolephorus spp*), kacang merah (*Phaseolus vulgaris*), dan *Isolated Soy Protein powder* terbukti tinggi protein dan Zat Besi.

Kata Kunci : *Cookies*, Kacang Merah, *Isolated Soy Protein powder*, *Stolephorus spp*, Kalsium, Zat Besi

Product Development Cookies of Using Local Foodstuffs With High Claims of Protein, Calcium, and Iron For School Age Children

Rhatri Dwi Anggraeni,
Dudung Angkasa, Khairizka Citra Palupi,

Nutrition Science Study Program, Esa Unggul University, Jakarta

Jl. Arjuna Utara No.9, Jakarta, 11510

Dwirhatri24@gmail.com, dudung.angkasa@esaunggul.ac.id

ABSTRACT

Introduction : The findings of the BPOM in 2014 showed, as many as 23.82% of children's snacks in schools were not eligible for food safety because they contained hazardous chemicals, therefore it was necessary to manufacture food products to reduce the selection of unhealthy, safe, and nutritious food for school-age children using local foodstuffs. One of the local foodstuffs that can be added and used are anchovy (*Stolephorus spp*), red beans (*Phaseolus vulgaris*), and *Isolated Soy Protein powder*.

Objective : Produce product development of cookies by using local food with high claims of protein, calcium, and iron for school age children.

Methods : In this study used experimental design. Formulations of cookies are analyzed by organoleptic, nutrient content, macro, nutrient content of micronutrition (calcium and iron). Analyze data Using Anova Test.

Results : Cookies selected based on organoleptic test and nutritional value is the form of F3 which consists of red beans 50 g, anchovy 75 g, and *ISP* powder 25 g. Difference in physical properties of thickness in each formulation of cookies with value. The thickness of the cookies that are compliant with SNI 0, 50cm are F1 (0, 45cm), F2 (0, 49cm), and F3 (0, 50cm), while the F0 exceeds the thickness limit of cookies of 0.73 cm.

Conclusion : Cookies with the addition of anchovies (*Stolephorus spp*), red beans (*Phaseolus vulgaris*), and Isolated Soy Protein powder proved to be high in protein and iron.

Keywords: Cookies, red beans, *Isolated Soy Protein Powder*, *Stolephorus spp*, Calcium, Iron