

ABSTRAK



Judul : Pengolahan Kerupuk Pangsit Dengan Substitusi Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* L.) Sebagai Camilan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja

Nama : Siti Khopipah

Program Studi : Gizi

Latar belakang: Prevalensi anemia kelompok usia 15-24 tahun pada Riskesdas 2013 sebesar 37.1% dan hasil Riskesdas 2018 sebesar 48.9% yang berarti prevalensi anemia pada remaja mengalami peningkatan maka dari itu perlu dilakukan upaya untuk menanggulangnya (Kemenkes, 2013, 2018). Kacang tolo memiliki kandungan zat besi sebesar 13.9 g per 100 gram bahan dan dapat diolah menjadi camilan berupa kerupuk pangsit. **Tujuan:** Menganalisis daya terima, menganalisis kandungan zat gizi kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo. **Metode:** Penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang membandingkan formulasi dari beberapa formulasi tepung kacang tolo yang disubstitusi pada produk kerupuk pangsit yaitu F0 (100 g terigu dan 0 g tepung kacang tolo), F1 (50 g terigu dan 20 g tepung kacang tolo), F2 (50 g terigu dan 40 g tepung kacang tolo) dan F3 (50 g terigu dan 60 g tepung kacang tolo. Data hasil uji organoleptik, uji proksimat dan zat besi diolah menggunakan One Way Anova dengan uji lanjut Duncan. **Hasil:** formulasi terpilih berdasarkan analisis daya terima hedonik dan mutu hedonik serta analisis nilai gizi adalah formulasi F3 dengan kadar air 2.81 g, kadar abu 3.10 g, protein 13.82 g, lemak 19.71 g, karbohidrat 60.49 g, zat besi 4.30 g, dan energi 475.14 kkal. **Kesimpulan:** Penambahan tepung kacang tolo pada kerupuk pangsit berpengaruh pada kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan energi ($p < 0.05$). Ada perbedaan daya terima terhadap parameter aroma dan tekstur ($p < 0.05$).

Kata kunci: kerupuk pangsit, tepung kacang tolo, zat besi.

ABSTRAK



Judul : Processing Of Pangsit Crackers With Addition Of Cowpea Flour (*Vigna unguiculata* L.) As A High Iron Material For Adolescent

Nama : Siti Khopipah

Program Studi : Nutrition

Background: The prevalence of anemia in the 15-24 year old group in Riskesdas 2013 was 37.1% and the results of Riskesdas 2018 were 48.9%, which means that the prevalence of anemia in adolescents has increased, therefore it is necessary to make efforts to overcome it (Ministry of Health, 2013, 2018). Cowpea have an iron content of 13.9 g per 100 grams of ingredients and can be processed into snacks in the form of dumpling crackers. **Objective:** To analyze receptivity (aroma, texture, color, taste and overall), to analyze the nutritional content of dumpling crackers with the substitution of cowpea flour. **Methods:** This study is an experimental study comparing the formulations of several cowpea flour formulations added to the dumpling cracker products, namely F0 (100 g wheat flour and 0 g cowpea flour), F1 (50 g wheat flour and 20 g cowpea flour), F2. (50 g of wheat flour and 40 g of cowpea flour) and F3 (50 g of wheat flour and 60 g of wheat flour). Organoleptic, proximate and iron test results were processed using One Way Anova with Duncan's continued test. Hedonic acceptability and hedonic quality and analysis of nutritional value are formulation F3 with water content of 2.81 g, ash content of 3.10 g, protein 13.82 g, fat 19.71 g, carbohydrates 60.49 g, iron 4.30 g, and energy 475.14 g **Conclusion:** Addition Taro bean flour in dumpling crackers has an effect on moisture, ash, protein, fat, carbohydrate, iron and energy content ($p < 0.05$). There is a difference in the acceptability of aroma and texture parameters ($p < 0.05$). **Key words:** dumpling crackers, cowpea flour, iron