

ABSTRAK

Pendahuluan : zat gizi yang penting pada masa anak-anak adalah kalsium. Kalsium memiliki peranan penting untuk anak-anak untuk pementuk tulang dan gigi serta pengukuran proses biologis dalam tubuh. Kacang tunggak dan daun pohpohan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi suatu produk makanan tinggi kalsium. **Tujuan :** untuk mengembangkan formula pasta farfalle menggunakan produk lokal dan sesuai dengan ketentuan SNI. **Metode :** penelitian eksperimen ini menggunakan dasar rancangan acak lengkap (RAL) dua faktor (TKT : Tepung Kacang Tunggak dan DP : Daun Pohpohan) dengan empat taraf perlakuan, yaitu F0 (0 g TKT: 0 gr DP), F1 (45 gr TKT: 30 gr DP), F2 (50 gr TKT: 35 gr DP), F3 (55 gr TKT : 40 gr DP). Analisis kadar lemak menggunakan metode soxhlet, analisis kadar protein menggunakan metode Kjeldhal, analisis kadar air menggunakan metode oven, analisis kadar abu menggunakan metode pengabuan kering, analisis kadar karbohidrat menggunakan metode *carbohydrat by difference*, dan analisis kadar kalsium menggunakan metode ICP-OES yang diteliti oleh laboratorium terakreditasi. Pada analisis sensori dilakukan oleh panelis konsumen anak-anak usia 6-9 tahun dengan skala Likert. **Hasil :** terdapat perbedaan bermakna kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar kalsium antar formulasi. Hanya formulasi F1 & F2 yang dapat memenuhi klaim tinggi kalsium. Secara keseluruhan formulasi yang disukai oleh konsumen adalah F2. **Kesimpulan :** bahan pangan lokal seperti kacang tunggak dan daun pohpohan dapat di kembangkan menjadi suatu produk, yaitu menjadi produk pasta farfalle yang berbentuk seperti kupu-kupu.

Kata kunci : kalsium, kacang tunggak, daun pohpohan, pasta farfalle

ABSTRACT

Introduction: the most important nutrient in childhood is calcium. Calcium has an important role for children for forming bones and teeth and measuring biological processes in the body. **Objective:** to develop a formula for farfalle pasta using local products and in accordance with SNI provisions. **Methods:** This experimental study used a completely randomized design basis (CRD) two factors (Cowpea Flour and Pohpohan Leaves) with four levels of treatment F0 (0g TKT: 0gr DP), F1 (45gr TKT: 30gr DP), F2 (50gr TKT: 35gr DP), F3 (55gr TKT: 40gr DP). Fat content analysis used the Soxhlet method, protein content analysis using the Kjeldhal method, moisture content analysis using the oven method, ash content analysis using the dry ashing method, carbohydrate content analysis using the carbohydrate by difference method, and calcium content analysis using the ICP-OES method studied by accredited laboratory. In the sensory analysis carried out by consumer panelists aged 6-9 years with a Likert scale. **Results:** there were significant differences in water content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content and calcium content between formulations. **Conclusion:** local food ingredients such as cowpeas and pohpohan leaves can be developed into a product, namely a farfalle paste product.

Keywords : calcium, cowpea, pohpohan leaves, farfalle pasta