

ABSTRAK

Judul : Pengembangan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata l.*) Dalam Pembuatan Kue Mangkok

Nama : Inggit Erlita Yusuf

Program Studi : Gizi

Asupan zat gizi mempunyai peran penting dalam pertumbuhan dan perkembangan manusia. Maka dari itu perlu dilakukan adanya upaya alternatif dari cemilan atau jajanan berupa makanan ringan (*snack*) yang bisa menyumbang asupan protein, karbohidrat dan lemak. Dalam mencukupi asupan gizi, maka perlu dilakukan pengaturan menu makanan dengan pemilihan jenis bahan pangan yang bernilai gizi tinggi dan baik bagi kesehatan tubuh. Tujuan penelitian ini menganalisis daya terima dan proksimat dengan penambahan tepung sukun dan tepung kacang tunggak. Penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan membandingkan formulasi tepung sukun dan tepung kacang tunggak yang ditambahkan pada kue mangkok yaitu F0 (TS= 0 g ; TKT= 0 g), F1 (TS= 32 g ; TKT= 48 g), F2 (TS= 40 g ; TKT= 40 g) dan F3 (TS= 48 g ; TKT= 32 g). Uji analisis zat gizi yang dilakukan pada formulasi F1. Data diolah menggunakan One Way Anova dengan uji lanjut Duncan. Hasil Kandungan gizi kue mangkok formulasi F1 yaitu kadar air 51.02 g, kadar abu 0.67 g, protein 4.41 g, lemak 16.85 g, dan karbohidrat 27.03 g. Formula yang dipilih berdasarkan formula yang paling terbaik menurut peneliti. Kesimpulan penelitian ini adanya perbedaan yang signifikan terhadap analisis proksimat kue mangkok dengan penambahan tepung sukun dan tepung kacang tunggak.

Kata kunci:

Kue mangkok, tepung sukun, tepung kacang tunggak.

ABSTRACT

Title : The Development of Breadfruit Flour (*Artocarpus altilis*) and Cowpea Flour (*Vigna unguiculata l.*) For Kue Mangkok

Name : Inggit Erlita Yusuf

Study Program : Nutrition

Nutrient intake has an important role in human growth and development. Therefore it is necessary to make an alternative effort f of snacks that can contribute to protein, carbohydrate and fat intake. In fulfilling nutritional intake, it is necessary to regulate the food menu by selecting types of food items with high nutritional value and good for body health. The purpose of this study was to analyze the acceptability, proximate with the addition of breadfruit flour and cowpea flour. This study is an experimental study comparing the formulation of breadfruit flour and cowpea flour added to kue mangkok is F0 (TS= 0 g ; TKT= 0 g), F1 (TS= 32 g ; TKT= 48 g), F2 (TS= 40 g ; TKT= 40 g) dan F3 (TS= 48 g ; TKT= 32 g). The data were processed using One Way Anova with Duncan's continued test. Results The nutritional content of kue mangkok is Moisture content 51.02 g, ash content 0.67 g, protein 4.41 g, total fat 16.85 g, carbohydrate 27.03 g. The formula's choosen based by the best formula. The conclusion of this study is that there are significant differences in proximate of kue mangkok with the addition of breadfruit flour and cowpea flour.

Key words:

Kue mangkok, breadfruit flour, cowpea flour.