

ABSTRAK

- Judul** : Kombinasi Kacang Bogor (*Vigna Subterranea*), dan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Sifat Fisik, Sensori dan Nilai Gizi Cokelat Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah
- Nama** : Dania Senja Bestari
- Program Studi** : Gizi
- Latar Belakang** : Usia sekolah merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan anak menuju masa remaja sehingga kebutuhan pemenuhan zat gizi harus tercukupi. Pangan jajanan anak sekolah (PJAS) memegang peranan penting untuk mencukupi kebutuhan energi anak. Hasil monitoring dan verifikasi keamanan PJAS nasional prevalensi anak jajan disekolah sebesar 98,9% dan hanya 1% anak yang tidak jajan disekolah.
- Tujuan** : Tujuan penelitian ini untuk mengembangkan produk cokelat yang mencukupi kebutuhan energi dan protein berbahan dasar kacang bogor dan kacang tunggak dan juga mengetahui sifat fisik, sensori dan nilai gizi pada cokelat.
- Metode** : Jenis penelitian ini menggunakan desain penelitian eksperimental. Penilaian organoleptik dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih dan 30 panelis konsumen anak umur 7-12 tahun (usia Sekolah Dasar). Analisa zat gizi yang dilakukan ialah proksimat, kadar lemak omega-3 dan omega-6 juga menganalisis ALT atau mikroba yang terkandung pada produk.
- Hasil** : Hasil formulasi terbaik F3 dengan mutu hedonik ($p < 0,05$) kecuali warna, hedonik ($p < 0,05$) kecuali warna, hedonik konsumen ($P > 0,05$) kecuali penilaian keseluruhan. Formulasi terbaik menghasilkan energi 455,46 kkal, protein 11,83%, lemak 22,54%, KH 51,32%. Produk Chococang formulasi F3 dapat memenuhi syarat kontribusi PJAS 15-20% perhari.