

ABSTRAK

Judul : Pengembangan Biskuit Berbahan Dasar Tepung *Maggot* dan *Whey Protein Isolate* Sebagai *Snack* Sumber Protein Pada Anak Usia Sekolah
Nama : Fajria Arnesya Maharani
Program Studi : Ilmu Gizi

Asupan zat gizi memiliki peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan pada anak usia sekolah, salah satunya yaitu protein. Asupan protein yang cukup dapat mendukung perkembangan otak dan kecerdasannya sehingga dapat belajar dengan baik. Secara umum pembuatan biskuit menggunakan tepung terigu yang hanya mengandung zat gizi makro serta sedikit mengandung zat gizi lainnya. Melalui penambahan tepung *maggot* dan *whey protein isolate* ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi biskuit terutama protein.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *eksperimental*. Uji organoleptik menggunakan metode VAS (*Visual Analog Scale*) dilakukan oleh 25 orang panelis agak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung *maggot* dan *whey protein isolate* yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap mutu serta kandungan pada biskuit. Perlakuan dengan penambahan tepung *maggot* 70 gr dan *whey protein isolate* 50 gr menghasilkan nilai protein tertinggi yaitu 19,28%. Sedangkan hasil dari uji daya terima biskuit perlakuan dengan penambahan tepung *maggot* 50 gr dan *whey protein isolate* 70 gr adalah biskuit yang paling disukai secara keseluruhan.

Semakin banyak penambahan tepung *maggot* pada adonan biskuit semakin tinggi nilai proteinnya. Penelitian selanjutnya diharapkan untuk membuat rasa atau aroma biskuit yang memiliki kandungan protein tertinggi agar lebih disukai daya terimanya dan untuk menghilangkan rasa *aftertaste* pahit dan aroma tengik yang ditimbulkan dari tepung *maggot*.

Kata Kunci : Biskuit, *Snack*, Tepung *Maggot*, *Whey Protein Isolate*, Sumber Protein, Anak Usia Sekolah

ABSTRACT

Title : **Development of Biscuits Made from Maggot Flour and Whey Protein Isolate as Protein Source Snacks for School Age Children**
Name : **Fajria Arnesya Maharani**
Major : **Nutrition Science**

Intake of nutrients has an important role in the growth and development of school-age children, one of them is protein. Adequate protein intake can support brain development and intelligence so that they can learn well. In general, making biscuits using only wheat flour which only contains macro nutrients and contains few other nutrients. Through the addition of maggot flour and whey protein isolate, it is expected to increase the nutritional value of biscuits, especially protein.

The method used in this study was experimental. The organoleptic test using the VAS (Visual Analog Scale) method was performed by 25 semi trained panelists. The results showed that the addition of different maggot flour and whey protein isolate had a significant effect ($p \leq 0,05$) on the quality and content of the biscuits. Treatment with the addition of 70 gr maggot flour and 50 gr whey protein isolate resulted in the highest protein value of 19,28%. While the results of the acceptance test of biscuits treated with the addition of 50 gr maggot flour and 70 gr whey protein isolate were the most preferred biscuits overall.

The more addition of maggot flour to the biscuit dough, the higher the protein value. Future research is expected to make the taste or aroma of biscuits that have the highest protein content so that their acceptance is more favorable and to eliminate the bitter aftertaste and rancid aroma that arises from maggot flour.

Keyword : **Biscuits, Snack, Maggot Flour, Whey Protein Isolate, Protein Source, School Age Children**