

Abstract

The prevalence of Chronic Energy Deficiency (KEK) of pregnant women aged 20-24 years in 2013 nationally was 30.1% and decreased to 23.3% in 2018 (Riskesmas, 2018). While the prevalence of Chronic Energy Deficiency (KEK) in DKI Jakarta is 10% > in 2018 pregnant women experience SEZ. The proportion of pregnant women who received PMT was not receiving (74.8%) and receiving (25.2%). This study aims to use nuts in an innovation of snack products such as snack bar in pregnant women, namely from green beans, peanuts and red beans as additional food for chronically deficient pregnant women (KEK). This research includes a pre-experimental type of research, namely with iComplete iRandomized Design i (CRD) 4 treatment stages and i2 replications using the main substitutions of green green beans, peanuts, red beans and several additives. The data obtained from the results of the study were analyzed using One Way ANOVA and if there were differences, it was continued with Duncan's test. F iThis research was conducted for 1 year. The acceptability test of the ihedonic and ihedonic ihedonic values was based on the iorganoleptic test carried out on May 24, 2021 and the iproximate test at the iFood Laboratory of iMBRIO (Bogor iMBRIO Foodstory) on 16 July 2021. (1), F(2), and F(3), namely Water Content 30.4 gr, 25 gr, 25.3 gr, 23.3 gr. Ash content 2.1 g, 2.3 g, 2.3 g, 2.2 g. Protein content 6.9 g, 8.9 g, 8.9 g, 10.1 g. Fat content 14.3 g, 21.2 g, 20.9 g, 21.6 g. Carbohydrates 46 grams, 42.4 grams, 42.4 grams, 2.5 grams. TPC (Total Plate Count) 9.10 x 10⁵ cfu/g, 8.3 x 10⁴ cfu/g, 2.7 x 10⁵ cfu/g, 2.5 x 10⁶ cfu/g. The preferred formula on the overall parameters is F3 has the best characteristics with the results of water content 23.3%, ash content 2.2%, protein 10.16%, fat 21.6%, carbohydrates 2.5% and energy 406.26 kka, and TPC 2.5 x 10⁶ and organoleptic tests that The results obtained are color (tends to brown), texture (tender), aroma (fragrant), taste (sweet) and overall (very like).

Keyword: KEK, Snack Bar, Kacang-kacangan

ABSTRAK

Kehamilan merupakan masa yang sangat penting pada perkembangan janin. oleh karena itu, status nutrisi bunda hamil sangat penting dilihat karena tidak hanya mempengaruhi kehamilannya dan kelahiran janin, namun bisa mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan dari janin. Penelitian ini bertujuan untuk pemanfaatan kacang kacang pada suatu inovasi produk camilan snack bar pada ibu hamil yaitu dari bahan kacang hijau, kacang tanah dan kacang merah. Penelitian ini termasuk penelitian jenis pra eksperimen, yaitu dengan Rancangan Acak Lengkapp (RAL) 4 taraf perlakuan yaitu F0 (100 gr), F1 (30 gr:30 gr:40gr), F2 (35 gr:30 gr:35 gr), F3 (25 gr, 25 gr, 50 gr). Uji organoleptik menggunakan skala VAS dengan nilai 0-100 mm pada 30 panelis semi terlatih yaitu mahasiswa gizi Universitas Esa Unggul. Data diolah menggunakan One Way Anova dengan uji lanjut Duncan. Hasil kandungan gizi Snack Bar F(0), F(1),F(2), dan F(3) yaitu Kadar Air 30.4 gr, 25 gr, 25.3 gr, 23.3 gr. Kadar Abu 2.1 gr, 2.3 gr, 2.3 gr, 2.2 gr. Kadar Protein 6.9 gr, 8.9 gr, 8.9 gr, 10.1 gr. Kadar Lemak 14.3 gr, 21.2 gr, 20.9 gr, 21.6 gr. Karbohidrat 46 gr, 42.4 gr, 42.4 gr, 2.5 gr. Kadar Asam Folat dibawah angkata deteksi laboraturium (NDLOD 0.06). TPC (Total Plate Count) 9.10 x 10⁵ cfu/g, 8.3 x 10⁴ cfu/g, 2.7 x 10⁵ cfu/g, 2.5 x 10⁶ cfu/g. Formula yang disukai pada parameter keseluruhan adalah F3. Kesimpulan adanya perbedaan yang signifikan terhadap analisis proksimat, tidak ada perbedaan antara analisis asam folat, tidak ada perbedaan hedonik panelis semi terlatih dalam formulasi snack bar dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dengan tidak ada perbedaan signifikan hedonik dan dilihat dari aspek tekstur adanya . Saran Karna adanya keterbatasan dalam penelitian ini diperlukan penelitian lanjut untuk membahas

proses pemasakan yang baik untuk menjaga agar asam folat (vitamin B9) tidak hancur saat proses masak.

Kata Kunci : snack bar, kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, asam folat