

ABSTRAK

Prevalensi anak-anak sekolah yang mengalami obesitas di Jakarta lebih tinggi dibandingkan dengan prevalensi nasional, yaitu sebesar 14,0%. Anak-anak yang berisiko mengalami obesitas adalah mereka yang sering mengonsumsi makanan ringan secara berlebihan, yang mengakibatkan asupan serat makanan yang berkurang. Konsumsi makanan berbasis serat adalah salah satu solusi dalam mengatasi obesitas pada anak-anak usia sekolah dengan menginovasi produk dengan memanfaatkan kulit pisang dan tepung talas sebagai bahan makanan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menilai potensi dan manfaat gizi dari penggabungan kulit pisang dan tepung talas dalam produksi krim custard yang digunakan dalam kue horn sebagai pendekatan inovatif yang dapat menjadi pilihan makanan ringan berbasis serat untuk anak-anak usia sekolah. Jenis penelitian ini adalah studi eksperimental dengan empat formulasi yang memiliki konsentrasi kulit pisang dan tepung talas dalam empat perlakuan. Penelitian dilanjutkan dengan mengevaluasi persepsi sensori di antara anak-anak usia sekolah menggunakan Facial Likert, menganalisis nilai proksimat dan analisis kandungan serat pangan. Semua data dianalisis secara statistik menggunakan One-Way ANOVA diikuti oleh uji Duncan. Berdasarkan hasil semua parameter (warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan) menunjukkan perbedaan yang signifikan di setiap formulasi dengan formulasi F2 yang lebih disukai oleh para panelis. Untuk analisis kandungan gizi, formulasi terpilih dengan kandungan terbaik ditemukan pada F2 dengan kandungan serat pangan tertinggi sebesar 4,00%. Secara keseluruhan, formulasi F2 yang memiliki kandungan paling menguntungkan, muncul sebagai pilihan yang lebih disukai. Penelitian lebih lanjut direkomendasikan untuk meningkatkan produk dari segi warna dengan menambahkan pewarna makanan dan memperbaiki aroma dengan merumuskan dengan bahan tambahan yang dapat mengurangi aroma pisang, sehingga meningkatkan penerimaan konsumen, terutama di kalangan anak-anak usia sekolah,

Kata Kunci: Jajanan, Serat Pangan, Kulit Pisang, Tepung Talas

ABSTRACT

The prevalence of obese school-age children in Jakarta is higher than the national prevalence, which is 14.0%. Children who are at risk of becoming obese are those who frequently snack excessively, resulting in a reduced intake of dietary fiber. Consumption of fiber-based foods is one of the solutions in overcoming obesity in school-age children by innovating a product by utilizing banana peels and taro flour as local food ingredients. This study aimed to assess the potential and nutritional benefits of incorporating banana peels and taro flour into the production of custard cream used in horn pastries as an innovative approach serves as a source-fiber snack option for school-age children. This type of research is an experimental study with 4 formulation with concentrations of banana peels and taro flour in four treatments. The research proceeded by evaluating sensory perceptions among school-age children using the Facial Likert, analyzing nutrients which were proximate values and analysis of dietary fiber content. All data were statistically analyzed using One-Way ANOVA followed by Duncan's test. Based on the results of all parameters (color, taste, smell, texture and overall) showed significant differences in each formulation with the F2 formulation which was preferred by the panelists. For the analysis of nutritional content, the selected formulation with the best content was obtained in F2 with the highest content of dietary fiber 4.00%. Overall, the F2 formulation which has the most favorable content, emerges as the preferred option. Further research is recommended to enhance the product in terms of color by adding food coloring and improving aroma by formulating with additional ingredients that can reduce the banana aroma, thereby enhancing consumer acceptance, particularly among school-age children.

Keywords: *Snack, Dietary Fiber, Banana Peel, Taro Flour*