

## ABSTRAK

Makanan jajanan yang paling digemari di wilayah Kabupaten Tangerang, adalah makanan jajanan papeda. Namun, kandungan gizi makanan jajanan anak sekolah dasar tersebut masih di bawah ketentuan kandungan gizi kudapan. Kemudian pada penelitian ini, makanan jajanan papeda yang umumnya diperdagangkan, ditambahkan tepung polong muda kecipir untuk meningkatkan nilai gizi pada makanan jajanan tersebut. Berdasarkan analisis yang telah diuraikan dalam hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh penambahan tepung polong muda kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) terhadap makanan jajanan papeda menunjukkan bahwa Hasil analisis *One Way Anova* menunjukkan bahwa terdapat adanya perbedaan antara tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma makanan jajanan papeda tanpa perlakuan (T0) dengan papeda yang ditambahkan tepung polong muda kecipir baik dengan konsentrasi 20%, 40%, maupun 60%. Hal ini ditandai dengan  $p < 0,05$ . Namun, jika dengan uji *Bonferroni Test*, maka dapat diketahui makanan jajanan dengan konsentrasi penambahan tepung polong muda kecipir 20% yang paling disukai oleh panelis. Kemudian dengan analisa proksimat dan angka lempeng total dapat diketahui nilai gizi untuk makanan jajanan papeda tanpa perlakuan adalah : kadar air 53,23%; kadar abu 1,36%; lemak total 9,12%; protein 9,58%; karbohidrat total 26,71%; kalsium 142,98%; serat kasar 1,27%; dan ALT  $4 \times 10^6$ ; sedangkan makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir sebesar 20% mengandung kadar air sebesar 58,64%; kadar abu 1,23%; lemak total 6,26%; protein 10,89%; karbohidrat total 22,98%; kalsium 159,29%; serat kasar 0,98%, dan ALT  $3,4 \times 10^7$ .

**Kata Kunci :** Tepung Polong Muda Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.), Makanan Jajanan, Papeda.

## ABSTRACT

Papeda is one of the most popular street food for student elementary school in Tangerang area. But the nutrient content of Papeda still under the provisions of the nutrient content of snacks. With this research, the Papeda added with flour of young winged bean pods to increase value of nutritional. Based on the analysis, the results of research and discussion described about the influence of the addition flour of young winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) compared with Papeda shown that the result analysis of Oneway Anova analysis showing that there is a distinction between the level of fondness panelist for flavor, color, texture and aroma of Papeda without treatment (T0) and added flour papeda young winged bean pods even though with a concentration of 20% , 40% and 60%. It is characterized by  $p < 0.05$ . However, if the test with the Bonferroni Test, the panelists prefer to the street food with additional of 20% concentration of young winged bean pods flour 20%. With the Proksimat analysis and Number of Total Lempeng, the value of Papeda street food without treatment containing: Water content 53,23%; the grey levels 1.36%; total fat 9,12%; 9.58% protein; total carbohydrate 26,71%; calcium 142,98%; coarse fiber of 1.27%; and ALT  $4 \times 10^6$ ; While the Papeda street food with the addition of winged bean containing 20% water content of 58,64%; the grey levels 1.23%; total fat 6.26%; protein 10,89%; carbohydrate total 22,98%; calcium 159,29%; coarse fiber 0.98%, and ALT  $3.4 \times 10^7$ .

**Keywords :** *Young pods winged bean flour (Psophocarpus tetragonolobus (L.) DC.), Snack, Food, Papeda.*