

Analisis zat gizi dan uji hedonik cookies sumber protein sebagai mp asi alternatif pada ibu yang memiliki batita di Kota Bandung tahun 2015 = Analysis of nutrition and hedonic test on protein source cookies as alternative complementary food on mothers with toddler at Bandung on 2015 / Yoel Wijaya

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20412339&lokasi=lokal>

Abstrak

[Energi dan protein merupakan zat gizi yang penting selama pertumbuhan. Apabila pada masa anak-anak asupan protein kurang dari yang dibutuhkan, maka akan terjadi penurunan berat badan dan gangguan fungsional hingga akhirnya mengganggu kesehatan, menghambat pertumbuhan, dan pada tahap yang parah dapat berakibat terhentinya pertumbuhan anak (Jackson dan Truswell, 2012). Prevalensi berat-kurang di Jawa barat berada pada posisi kelima, lebih besar daripada DKI Jakarta yang berada pada posisi kedua berdasarkan rendahnya kejadian berat-kurang. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil analisis kandungan zat gizi cookies sumber protein serta daya terima cookies pada ibu yang memiliki batita di Kota Bandung tahun 2015. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan metode rancang acak lengkap dengan pola satu arah. Perbandingan formula tepung kacang hijau dan tepung ikan yang digunakan adalah (60%:40%, 50%:50%, dan 40%:60%). Panelis dalam uji hedonik berjumlah 30 orang. Hasil penelitian ini, menunjukkan bahwa kandungan gizi yang terkandung dalam cookies sumber protein memenuhi kebutuhan protein selingan batita. Cookies yang paling disukai berdasarkan penilaian aroma, rasa, tekstur, dan warna adalah cookies dengan perbandingan tepung kacang dan tepung ikan sebesar 50%:50%. Kandungan gizinya adalah air 3,35%, abu 4,27%, protein 13,52%, lemak 8,25%, dan karbohidrat 69,57%. Perlakuan cookies terbaik berdasarkan kadar protein adalah cookies dengan perbandingan tepung kacang hijau dan ikan sebesar 40%:60%. Energy and Protein is a nutrition that is essential for growth. If children's protein intake is less than the required, there will be weight loss and functional impairment, and eventually will harm the health, inhibit the growth, and in the severe stage would result in atrophy of children (Jackson dan Truswell, 2012). Prevalence for underweight in West Java is in fifth position meanwhile in Jakarta is in second position based on low prevalence of underweight. The main goals for this research are to know the result of nutrition analysis for protein source cookies and to know the acceptance for these cookies in mothers with toddler at Bandung on 2015. This research is an experimental research which use completely randomized design method. The formulas ratio for mung bean flour and fish flour are 60%:40%, 50%:50%, and 40%:60%. Panelists for hedonic test are 30 people. The results of this research shows that the nutrition content in protein source cookies have met daily needs of protein for snack. The most preferred cookies based on aroma, flavour, texture, and colour test is cookie with mung bean flour and fish flour ratio by 50%:50%, the nutrients are 3,35% water, 4,27% ash, 13,52% protein, 8,25% fat, and 69,57% carbohydrate. Cookies with the best treatment based on its protein is cookies with mung bean flour and fish flour ratio by 40%:60%.]