

Formulasi, uji hedonik, dan analisis kandungan zat gizi cookies tepung tulang ceker ayam dan tepung ampas tahu sebagai mp asi di kota Depok tahun 2016 = Formulation hedonic test and nutrition analysis of chicken feet bone flour and tofu waste flour cookies for complementary food in Depok 2016

Ajeng Mustika, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20430820&lokasi=lokal>

Abstrak

Periode pemberian makanan pendamping ASI merupakan waktu meningkatnya jumlah prevalensi gizi kurang yang dapat menyebabkan pertumbuhan dan perkembangan yang buruk pada anak. Menurut Riskesdas tahun 2013, prevalensi stunting di Indonesia sekitar 35-40% dan underweight 15-20% untuk anak usia bawah 5 tahun. Pada negara berkembang, praktik pemberian MP ASI masih bermasalah dalam ketidakcukupan jumlah zat gizi makro dan mikro, frekuensi makan yang sedikit, dan rendahnya kemampuan serta variasi bahan lokal yang digunakan untuk MP ASI. Penelitian ini bertujuan untuk membuat alternatif MP ASI dan mengetahui kualitas organoleptik cookies penambahan tepung tulang ceker ayam dan tepung ampas tahu. Penelitian dengan desain eksperimental yang dilakukan dengan membuat enam formulasi yaitu satu kontrol dan lima cookies formulasi. Pembuatan tepung dengan ukuran partikel 100 mesh dan dilakukan analisis kandungan gizi tepung dan cookies. Uji hedonik dilakukan pada 50 panelis yaitu ibu yang memiliki bayi berusia 6-12 bulan di Depok untuk melihat pengaruh rasa, aroma, warna, tekstur, after taste, dan keseluruhan cookies. Penelitian membuktikan adanya perbedaan signifikan terkait penilaian warna, aroma, rasa, after taste, dan keseluruhan cookies ($p < 0,05$) namun tidak pada variabel tekstur ($p > 0,05$). Cookies formulasi yang paling disukai adalah cookies 849 dengan komposisi 12 gram tepung tulang ceker ayam dan 28 gram tepung ampas tahu. Penambahan tepung tersebut memberikan peningkatan kandungan protein, kalsium, air, abu, dan zat besi.

Infants complementary feeding period can determine undernutrition prevalence for children in the future which later can lead to poor growth and development. Based on data RISKESDAS 2013, Indonesia has 35 ? 40% occurrence in stunting and 15?20% in underweight among children aged under 5 years old. In developing countries, most of complementary feeding practice still lacks in micronutrients and macronutrients adequacy, eating frequencies, and the use of local food variations. This study aims to made an alternative complementary food and determine the organoleptic quality of the cookies by adding of chicken feet bone flour and tofu waste flour. Research with experimental design were done by making six formulations: one control and five formulations cookies. Manufacture of flour with a particle size of 100 mesh and analysis of the nutrient content of the flour and cookies is done. The hedonic test conducted on 50 panelists are mothers with babies aged 6-12 months in Depok to see the effect of flavor, aroma, color, texture, after-taste, and overall cookies. Research shows significant differences related to the assessment of color, aroma, taste, after-taste, and overall cookies ($p < 0.05$) but not in the variable texture ($p > 0.05$). Most-favored formulation is found in code 849 cookies which contains 12 grams of chicken feet bone flour and 28 grams of tofu waste flour. The addition of chicken feet bone flour and tofu waste flour can improve the content of protein, calcium, water, ash, and iron.;;;