

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pembuatan Cookies Sagu Katori (Kacang Tolo Dan Teri) Sumber Protein dan Tinggi Kalsium

Ulfa Riyani Farida

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73879&lokasi=lokal>

Abstrak

Stunting adalah bentuk dari proses pertumbuhan anak yang terhambat. Stunting terjadi karena kekurangan gizi kronis mengakibatkan kegagalan pertumbuhan Pemenuhan zat gizi yang optimal, baik gizi makro maupun gizi mikro sangat dibutuhkan untuk menghindari atau memperkecil risiko stunting. Pemberian makanan yang tinggi protein, kalsium, vitamin A, dan zinc dapat memacu tinggi anak. Pemanfaatan tepung kacang tunggak/tolo, dan ikan teri kering tawar menjadi Cookies Sagu Katori (Kacang Tolo Teri) merupakan alternatif makanan sumber protein dan tinggi kalsium untuk anak usia 5 tahun untuk memperbaiki gizi anak-anak yang sudah stunting dengan pemberian asupan yang bergizi. Terdapat 3 perlakuan penambahan tepung kacang tunggak/tolo dan tepung ikan teri kering tawar pada pembuatan menjadi Cookies Sagu Katori (Kacang Tolo Teri) yaitu (80%,10%,10%), (75%,15%,10%) dan (70%,20%,10%). Uji organoleptik dilakukan di Laboratorium Ilmu Gizi UHAMKA oleh 30 panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan uji Anova, bila p-value <0,05 dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang tolo dan tepung teri kering tawar pada pembuatan cookies sagu katori di dapatkan formulasi terbaik pada F1 (80%,10%,10%). Cookies sagu katori terpilih dengan takaran saji 30 gram. Cookies sagu katori memiliki kandungan energi 136 kkal, lemak 6 gram, protein 3 gram, karbohidrat 17 gram, dan kalsium 125 mg.