

Formulasi, Uji Hedonik, dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* L.Merr) pada Ibu Menyusui di Kelurahan Ratu Jaya Kota Depok Tahun 2016

Anggareni, Rara Wulan

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=124936&lokasi=lokal>

Abstrak

Kebutuhan zat gizi pada ibu menyusui cenderung tidak terpenuhi sehingga memengaruhi produksi air susu ibu (ASI). Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk dengan berbahan dasar tepung kacang merah dan tepung daun katuk sebagai makanan alternatif berupa cookies untuk memenuhi kebutuhan gizi ibu menyusui. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorium dengan metode rancangan acak lengkap. Panelis dalam penelitian ini adalah 50 ibu menyusui. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cookies yang paling disukai oleh panelis adalah cookies 473 dengan substitusi 30% tepung kacang merah dan 20% tepung daun katuk. Berdasarkan hasil uji laboratorium, per 100 g cookies 473 mengandung 499,44 kkal energi; 51,96 g karbohidrat; 11,42 g protein; 27,32 g lemak; dan 6,91 g serat pangan. Substitusi tepung kacang merah dan tepung daun katuk pada cookies formulasi meningkatkan kandungan energi, protein, lemak dan abu. Kata kunci: ibu menyusui, kacang merah, daun katuk, cookies Inadequate nutrient intake for nursing mothers can affecting the production of breast milk. The main goals from this research are to make innovative product, especially cookies, that made from red bean and merr leaf flour and also to know the acceptance for this product for nursing mothers. This research is an experimental research that using completely randomized design method. Panelists for hedonic test in this research are 50 nursing mothers. The result of this research shows that the favorite cookies is cookies 473 that substituted by 30% red bean flour and 20% merr leaf flour. Based on laboratory analysis, the nutrient contents per 100 g of cookies 473 are 499,44 kcal of energy; 27,32 gram of fat; 11,42 gram of protein; 51,96 gram of carbohydrate; and 6,91 gram of dietary fiber. Substitution of red bead flour and merr leaf flour can increase the content of energy, protein, fat, and ash. Keywords: nursing mothers, red bean, merr leaf, cookies