

ABSTRAK

FUJY TARISHA SEPTIANI

KARAKTERISTIK SENSORI DAN NILAI PROTEIN *SNACK BAR* SUBSTITUSI KACANG MERAH DENGAN PENAMBAHAN GALENDO SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BALITA

Kelompok usia balita rentan mengalami masalah gizi kurang. Perbaikan status gizi balita yang dapat dilakukan yaitu penyediaan makanan tambahan sebagai upaya untuk melengkapi kekurangan zat gizi makro yaitu energi, karbohidrat, lemak dan protein pada balita. *Snack bar* dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan tambahan balita dikarenakan pembuatannya yang mudah serta bentuknya yang dapat divariasikan. *Puree* kacang merah dapat dimanfaatkan sebagai makanan tambahan dikarenakan kacang merah mengandung asam amino yang cukup lengkap. Penambahan galendo pada pembuatan *snack bar* dilakukan sebagai upaya peningkatan nilai gizi makanan terutama lemak serta pemanfaatan pangan lokal yang masih kurang maksimal di sebagian wilayah. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* kacang merah terhadap karakteristik sensori dan nilai protein *snack bar* substitusi kacang merah dengan penambahan galendo sebagai makanan tambahan balita. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan (F0, F1, F2, dan F3) dan tiga kali pengulangan. Formula *snack bar* yaitu F0 (100% tepung beras, 0% kacang merah), F1 (30% tepung beras, 70% kacang merah), F2 (50% tepung beras, 50% kacang merah), dan F3 (70% tepung beras, 30% kacang merah) masing-masing formula ditambahkan galendo sebanyak lima gram. Uji organoleptik dilakukan pada 40 panelis yang terdiri dari panelis terlatih, panelis semi terlatih dan panelis tidak terlatih. Data dianalisis menggunakan uji *Kruskall Wallis*. Hasil uji organoleptik menunjukkan tidak terdapat pengaruh nyata ($p>0,05$) substitusi *puree* kacang merah pada produk *snack bar* terhadap karakteristik sensori warna, rasa, aroma, dan tekstur antar formula. Formula terpilih dengan nilai rata-rata kesukaan tertinggi pada empat parameter penilaian yaitu formula F3. Formula terpilih (F3) mengandung 10,82% protein dalam 100 gram. Hasil tersebut menunjukkan formula F3 memenuhi syarat pada kriteria protein SNI MP-ASI siap santap untuk balita (syarat protein min. 2% per 100 gram). Formula F3 dapat diberikan pada balita sebagai makanan tambahan sebanyak 2-4 saji per hari untuk memenuhi 10-20% kebutuhan protein harian balita.

Kata Kunci : Galendo, Kacang Merah, Karakteristik Sensori, Protein, *Snack Bar*

ABSTRACT

FUJY TARISHA SEPTIANI

***SENSORY CHARACTERISTICS AND PROTEIN VALUE OF RED BEANS
SUBSTITUTION SNACK BARS WITH GALENDO ADDITION AS
SUPPLEMENTARY FOOD FOR TODDLERS***

Age group of toddlers is prone to experience underweight. Improving the nutritional status of toddlers can be done with providing supplementary food as an attempt to supplement deficient macronutrients such as energy, carbohydrates, fat, and protein for toddlers. Snack bar can be utilized as a supplementary food product for toddlers due to the ease of making process and can be formed into many variants. Red bean puree can be utilized as supplementary food owing to the fact that red beans contain uite complete amino acids. Adding galendo to the process of making snack bars can be done as an attempt to increase nutritional value especially fat also as utilization of local food that is still not optimal in some areas. This research aims to determine the effects of red beans puree substitution to sensory characteristics and protein value of red beans substitution snack bars with galendo addition as supplementary food for toddlers. The research design used was Completely Randomized Design with four treatments (F0, F1, F2, and F3) and three repetition. Snack bar formula is F0 (100% rice flour, 0% red beans), F1 (30% rice flour, 70% red beans), F2 (50% rice flour, 50% red beans), and F3 (70% rice flour, 30% red beans). Five grams galendo was added to each formula. Organoleptic test was conducted on 40 panelists consisting of trained panelists, semi trained panelists and untrained panelists. Data were analyzed using the Kruskall Wallis test. The result of an organoleptic test revealed no significant effect ($p>0,05$) red beans puree substitution on snack bar products towards sensory characteristic color, taste, odor, and texture between formulas. The selected formula with the highest average favorability score on four assessment parameters is formula F3. The selected formula (F3) contained 10,82% protein in 100 grams. The result revealed that formula F3 meets the protein criteria of SNI MP-ASI ready-to-eat for toddlers (minimum protein requirement of 2% per 100 grams). Formula F3 can be given to toddlers as a supplementary food of 2-4 servings per day to meet 10-20% of the daily protein needs of toddlers.

Keywords : *Galendo, Proteins, Red Beans, Sensory Characteristics, Snack Bars*