

ABSTRAK

MUTIA MARYAMI HARTANTI

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS PROKSIMAT *CROISSANT* SUBSTITUSI  
TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI MAKANAN SELINGAN  
REMAJA**

Peningkatan pertumbuhan fisik, perkembangan serta tingkat aktivitas tinggi yang dialami oleh remaja mengakibatkan kelompok tersebut menjadi kelompok rentan gizi. Pemenuhan kebutuhan gizi remaja menjadi sangat penting karena akan mempengaruhi pada proses tubuh dan berkembang. Salah satu upaya untuk menambah pemenuhan gizi remaja adalah pemberian makanan padat gizi melalui makanan selingan. Makanan selingan kaya gizi dapat diperoleh dari pengembangan resep makanan berupa modifikasi bahan. Tepung kedelai berpotensi untuk mensubstitusi tepung terigu sebagai bahan pembuatan *croissant*, karena kandungan gizinya yang lebih baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan daya terima dan kadar proksimat pada *croissant* substitusi tepung kedelai sebagai makanan selingan remaja. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan empat perlakuan. Daya terima dilakukan dengan uji organoleptik oleh 5 panelis terlatih dan 15 panelis tidak terlatih. Uji organoleptik meliputi penilaian warna, aroma, tekstur, dan rasa. Analisis statistik daya terima dilakukan menggunakan uji Kruskal wallis. Penentuan formula terpilih dilakukan berdasarkan nilai rata-rata total tertinggi pada uji daya terima. Pengujian kadar proksimat dilakukan di SIG Laboratory Bogor. Hasil daya terima *croissant* pada warna, aroma, tekstur, dan rasa menunjukkan tidak ada perbedaan ( $p>0.05$ ) antara perlakuan. F1 merupakan formula terpilih yang memiliki daya terima tertinggi. Kadar proksimat F1 dan F0 berbeda dengan perubahan nilai energi sebanyak 50,715 kkal; 0,1% kadar air; 0,38% kadar abu; 1,09% protein; 10,4% lemak; dan 11,75% karbohidrat. Satu sajian *croissant* F1 seberat 60 g mengandung energi 294,6 kkal; dan protein 5,6 g. Takaran saji yang dapat memenuhi kebutuhan makanan selingan bagi remaja berdasarkan AKG adalah satu setengah saji.

**Kata kunci** : *croissant*; makanan selingan; tepung kedelai; remaja

**FACULTY OF SCIENCE HEALTH  
SILIWANGI UNIVERSITY  
TASIKMALAYA  
NUTRITION STUDY PROGRAM  
2023**

**ABSTRACT**

**MUTIA MARYAMI HARTANTI**

**ACCEPTANCE AND PROXIMATE ANALYSIS OF CROISSANT SOY FLOUR SUBSTITUTION AS ADDITIONAL FOOD FOR ADOLESCENTS**

*Increased physical growth, development and high activity levels experienced by adolescents have resulted in this group becoming a nutritionally vulnerable group. Fulfilling the nutritional needs of adolescents is very important because it will affect the body's processes and development. One of the efforts to fulfill adolescent nutrition is to provide nutrient-dense food through snacks. Nutrient-rich snacks can be obtained from the development of food recipes in the form of modified ingredients. Soy flour has the potential to substitute wheat flour as an ingredient for making croissants, because of its better nutritional content. This study aims to determine differences in acceptability and proximate levels of soy flour substitution croissants as a snack for teenagers. The research design used was a completely randomized design with four treatments. Acceptance was carried out by organoleptic test by 5 trained panelists and 15 panelists who did not practice. Organoleptic tests include the assessment of color, aroma, texture and taste. Statistical analysis of acceptability was performed using the Kruskal Wallis test. The selection formula is determined based on the highest total average value on the acceptability test. Testing for proximate levels was carried out at the Bogor GIS Laboratory. The results of the acceptability of croissants on color, aroma, texture, and taste showed no difference ( $p > 0.05$ ) between the treatments. F1 is the selected formula that has the highest acceptability. The proximate levels of F1 and F0 differ with a change in energy value of 50.715 kcal; 0.1% air content; 0.38% ash content; 1.09% protein; 10.4% fat; and 11.75% carbohydrates. One serving of F1 croissant weighing 60 g contains 294.6 kcal of energy; and 5.6 grams of protein. The serving size that can meet the needs of a snack for teenagers based on the RDA a half servings.*

**Keywords :** *croissants; soy flour; snacks; teenager*