

# **PEMBUATAN COOKIES TINGGI KALSIUM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG CEKER AYAM**

**Ajeng Novita Triwakanti**

## **Abstrak**

Saat ini masalah pangan dan gizi menjadi permasalahan yang serius di Indonesia. Salah satunya adalah osteoporosis dengan prevalensi 53.6% untuk wanita diatas 70 tahun, sedangkan pada pria diatas 70 tahun yaitu 38% dan pada wanita umur dibawah 70 tahun yaitu 18-36% sedangkan pada pria umur dibawah 70 tahun yaitu 20-27%. Penyebab terjadinya osteoporosis yaitu kurangnya mengonsumsi kalsium. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk pangan berbahan dasar ceker ayam menjadi cookies tinggi kalsium. Metode yang digunakan adalah eksperimental dengan menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Tepung ceker ayam yang dihasilkan mengandung 2.98% air, 17.95% abu, 45.05% protein, 28.65% lemak, 5.36% karbohidrat dan 10.05 mg kalsium. Hasil uji organoleptik di dapatkan formula terpilih adalah F1 dengan penambahan 25 gr tepung ceker ayam. Kandungan gizi cookies ceker ayam terpilih adalah 7.21% air, 6.19% abu, 20.86% protein, 26.21% lemak, 39.51% karbohidrat dan 1792.99 mg kalsium. Hasil uji organoleptik menunjukkan cookies ceker ayam memiliki warna putih kekuningan, aroma sangat harum, rasa sangat manis dan tekstur sangat renyah.

**Kata Kunci :** Ceker Ayam, Cookies, Kalsium

# **MAKING COOKIES WITH HIGH CALCIUM FLOUR SUBSTITUTE CHICKEN CLAW**

**Ajeng Novita Triwakanti**

## **Abstract**

Currently the issue of food and nutrition into a serious problem in Indonesia. One of them is osteoporosis with prevalence 53.6% for the women up to 70 years old, but for the men up over 70 years old is 38% and for the women under 70 years old is 18-36%, but for the men under 70 years old is 20-27%. The cause osteoporosis happened is a lack of calcium assume. The purpose of this study was to develop a food product made from chicken claw into cookies high in calcium. The method used was an experimental design using completely randomized design (CRD). Flour the chicken claw produced water containing 2.98%, ash 17.95%, 45.05% protein, 28.65% fat, carbohydrates 5.36% and 10.05 mg calcium. The results of organoleptic test on formula get elected is F1 with the addition of 25 grams of flour chicken claw. Nutrient content cookies chicken claw elected is 7.21% water, ash 6:19%, 20.86% protein, 26.21% fat, carbohydrates 39.51% and 1792.99 mg of calcium. The results of organoleptic tests showed cookies chicken claw has a yellowish white color, the sting is very delicious, the taste is very sweet and the texture is very crunchy.

**Keywords:** Chicken Claw, Cookies, Calcium