

DAYA TERIMA *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI LABU KUNING DAN WORTEL SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI BETA KAROTEN

Evie Noviani

Abstrak

Di Indonesia, cakupan pemberian vitamin A mengalami penurunan. Prevalensi cakupan kapsul vitamin A pada anak 6-59 bulan tahun 2013 sebesar 75,5% menurun menjadi 53,5% pada tahun 2018. Oleh karena itu, dilakukan upaya untuk meningkatkan asupan vitamin A yaitu dengan membuat produk pangan yang mengandung kandungan beta karoten yang tinggi. Salah satu produk pangan yang dimaksud adalah *cookies*. Dalam pembuatan *cookies*, perlu dilakukan pemanfaatan bahan pangan lokal seperti wortel dan labu kuning untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *cookies* berbahan substitusi labu kuning dan wortel sebagai makanan tinggi beta karoten. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 4 formulasi perbandingan substitusi labu kuning dan wortel yaitu F0 sebagai formulasi kontrol, F1 30% : 30%, F2 35% : 20%, serta F3 40% : 10%. Analisis uji organoleptik menggunakan uji *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan uji *Mann Whitney*. Hasil uji hedonik menunjukkan ada perbedaan yang bermakna terhadap tingkat kesukaan warna dan tekstur pada keempat formula *cookies*, serta tidak ada perbedaan yang bermakna terhadap tingkat kesukaan aroma dan rasa pada keempat formula *cookies*. Penentuan formula terpilih dilakukan dengan menggunakan uji ranking berdasarkan parameter uji hedonik (warna, tekstur, aroma dan rasa) serta analisis sifat kimia (kadar beta karoten). Hasil penelitian menunjukkan formula terpilih pada *cookies* labu kuning dan wortel adalah F1 yang memiliki kadar air 9,26%, kadar abu 1,67%, kadar protein 8,24%, kadar lemak 23,36%, kadar karbohidrat 57,45%, serta kadar beta karoten 18,916 mg. Oleh karena itu, produk ini digolongkan sebagai makanan selingan yang memiliki kandungan beta karoten yang tinggi.

Kata kunci : Beta Karoten, Labu Kuning, Wortel, *Cookies*

ACCEPTABILITY *COOKIES* WITH PUMPKIN AND CARROT SUBSTITUTION AS SNACK HIGH IN BETA CAROTENE

Evie Noviani

Abstract

In Indonesia, vitamin A coverage has decreased. The prevalence of vitamin A capsule coverage in children 6-59 months of 2013 by 75,5% decreased to 53,5% in 2018. Therefore, made an effort to increase vitamin A intake by making food product that contain high beta carotene content. On of the food product is cookies. In making cookies, it is necessary to use local food ingredients such as pumpkin and carrot to reduce the use of wheat flour. This study aims to develop cookies product made of pumpkin and carrot as food high in beta carotene. This study uses an experimental method with research design is a Completely Randomized Design (CRD). There are four formulations of pumpkin and carrot of pumpkin and carrot substitution comparison is F0 as control formulation, F1 30% : 30%, F2 35% : 20%, serta F3 40% : 10%. Organoleptic test analysis used the *Kruskal Wallis* test and continued by the *Mann Whitney* test. The hedonic test result showed that there were significant different in the level of color and texture liking in the four cookies formula and there were not significant different in the level of flavor and taste liking in the four cookies formula. Determination of selected formula using ranking test based on hedonic test parameters (color, texture, flavour and taste) and analysis of chemical properties (beta karoten content). The result of study showed the selected formula in pumpkin and carrot cookies was F1 has 9,26% moisture content, 1,67% ash content, 8,24% protein content, 23,36% fat content, 57,45% carbohydrate content, and 18,916 mg beta carotene content. Therefore, this product classified as a snack that has a high content of beta carotene.

Keywords: Beta Carotene, Pumpkin, Carrot, Cookies