

# KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS KERUPUK PASIR KEONG SAWAH (*Pilla ampullacea*) SEBAGAI CEMILAN SEHAT SUMBER PROTEIN

Inayatul Fajriyah

## Abstrak

Prevalensi *stunting* di Indonesia pada tahun 2013 sebesar 37,2% dan pada tahun 2018 menjadi 30,8% dari total anak di bawah 5 tahun, salah satunya yang menyebabkan *stunting* adalah asupan gizi yang tidak adekuat dalam jangka panjang, zat gizi tersebut yaitu energi dan protein. Salah satu cara agar dapat mencegah *stunting* yaitu dengan mengonsumsi pangan yang mengandung protein, karena protein dapat membentuk jaringan tubuh baru dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Salah satu contoh pangan sumber protein adalah keong sawah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai kesukaan dan zat gizi proksimat kerupuk pasir keong sawah (*Pilla ampullacea*) sebagai cemilan sehat sumber protein. Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimental dan deskriptif. Uji organoleptik dianalisis menggunakan Kruskal Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney. Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan tepung keong sawah pada pembuatan kerupukkeong sawah berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap uji hedonik parameter warna ( $p = 0,000$ ), aroma ( $p = 0,29$ ), tekstur ( $p = 0,00$ ) dan rasa ( $p = 0,00$ ). Formula terpilih ditentukan dengan menggunakan metode bayes berdasarkan dari uji hedonik dengan hasil formula terpilih adalah kerupuk F1 dengan formula tepung keong sawah sebesar 40 g. Kerupuk F1 mengandung kadar air 2,76%, kadar abu 12,45%, kadar protein 7,43%, kadar lemak 1,72%, kadar karbohidrat 75,62% dan energy total 347,76%.

**Kata Kunci:** Stunting, Kerupuk, Keong sawah, Protein

# **CHARACTERISTICS OF CHEMISTRY AND SENSORIS OF PALM SAND CRACKERS (*Pila ampullacea*) AS A HEALTHY PIECE OF PROTEIN SOURCES**

**Inayatul Fajriyah**

## **Abstract**

The prevalence of stunting in Indonesia in 2013 was 37.2% and in 2018 it became 30.8% of the total children under 5 years, cause of stunting is inadequate protein and energy intake. Prevention stunting is to consume foods that contain protein. Protein can form new body tissues during the body's growth and development. food source of protein is snails. This study aims to determine the value of preference and proximate nutrients of rice conch sand crackers (*pila ampullacea*) as a healthy source of protein snacks. The research design used is experimental and descriptive. Organoleptic test was analyzed using Kruskal Wallis and Mann-Whitney test. The results of the Kruskal Wallis test showed that rice field snail flour in making rice field crackers significantly affected ( $p < 0.05$ ) on the hedonic test of color parameters ( $p = 0,000$ ), aroma ( $p = 0.29$ ), texture ( $p = 0.00$ ) and taste ( $p = 0.00$ ). The selected formula was determined by using the Bayes method based on the hedonic test with the result of the selected formula being F1 crackers with 40 g of rice conch flour formula 2.76% water content, 12.45% ash content, 7.43% protein content, 1.72% fat content, 75.62% carbohydrate content and total energy 347.76%.

**Keywords:** Stunting, Crackers, Rice conch, Protein