

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN KUE PASTEL
FORMULASI TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG IKAN
PATIN UNTUK IBU HAMIL KEK (KURANG ENERGI
KRONIS)**

Oleh :

Khoirun Nisa

ABSTRAK

Latar Belakang : Asupan energi dan protein yang kurang untuk memenuhi kebutuhan sehari bagi ibu hamil akan menyebabkan KEK (Kurang Energi kronik). 51,9% ibu hamil mengalami defisiensi protein dan 18,8% mengalami defisiensi ringan. Salah satu bahan pangan yang dikembangkan untuk mengatasi bumil KEK yaitu daun kelor dan ikan patin. Karena terdapat banyak kandungan protein di dalamnya. Daun kelor apabila dijadikan tepung akan meningkatkan nilai gizi karena memiliki kadar protein 26,3 gram dalam 100 gram. Selain itu tepung ikan patin juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Oleh karena itu ke dua bahan tersebut dapat dikembangkan dan bermanfaat bagi manusia sebagai bahan pangan substitusi pada kue atau makanan, salah satunya yaitu pada kue pastel.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa daya terima atau uji organoleptik dan kadar protein pada formulasi tepung daun kelor dan tepung ikan patin.

Metode : Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *True Eksperimental*, sedangkan pada uji kadar protein menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 3 formulasi kue pastel dengan formulasi tepung daun kelor dan tepung ikan patin yang berbeda – beda. (250: 5 : 5, 230 : 15 : 15, 240 : 10 : 10). Uji organoleptik menggunakan 25 orang panelis dengan kategori agak terlatih.

Hasil : Pada hasil penelitian ini, dari indikator warna, tekstur, aroma dan rasa yang paling disukai yaitu formula BC01 (250 : 5 : 5) dan hasil uji kadar protein yang paling tinggi kadar proteinnya terdapat pada formulasi BC02 (230 : 15 : 15) dengan hasil 8,20% protein dalam 50 gram kue pastel.

Kesimpulan : Adanya perbedaan antara indikator warna, aroma dan rasa yang signifikan. Tidak adanya perbedaan secara signifikan pada indikator tekstur. Kadar protein formulasi BC02 yang paling tinggi 8,20%.

Kata Kunci : Kue Pastel, Kurang Energi Kronis, Tepung Daun Kelor, Tepung Ikan

Patin

**ACCEPTANCE TEST AND PROTEIN LEVELS OF PASTEL CAKES
FORMULATION OF MORINGA LEAF FLOUR AND PANGASIVUS FISH
FLOUR FOR PREGNANT WOMEN KEK (CHRONIC ENERGY
DEFICIENCY**

By:

Khoirun Nisa

ABSTRACT

Background: Lack of energy and protein intake to meet the daily needs of pregnant women will cause KEK (chronic energy deficiency). 51.9% of pregnant women had protein deficiency and 18.8% had mild deficiency. One of the foodstuffs developed to deal with pregnant women KEK is Moringa leaves and catfish. Because there is a lot of protein in it. Moringa leaves when used as flour will increase nutritional value because they have a protein content of 26.3 grams in 100 grams. In addition, pangasius flour also has a fairly high protein content. Therefore, these two ingredients can be developed and useful for humans as a substitute for food or cakes, one of which is pastels. **Purpose:** This study aims to analyze the acceptability or organoleptic test and protein content in the formulation of Moringa leaf meal and catfish meal. **Methods:** This study used True Experimental research, while the protein content test used a completely randomized design (CRD). There are 3 formulations of pastel cakes with different formulations of Moringa leaf flour and catfish flour. (250:5:5, 230:15:15, 240:10:10). The organoleptic test used 25 panelists with moderately trained categories. **Results:** In the results of this study, the most preferred color, texture, aroma and taste indicators were formula BC01 (250: 5:5) and the results of the test for protein content with the highest protein content were found in formulation BC02 (230: 15: 15). with a yield of 8.20% protein in 50 grams of pastel. **Conclusion :** There is a significant difference between color, aroma and taste indicators. There is no significant difference in the texture indicators. The highest protein content of the BC02 formulation was 8.20%.

Keywords: Pastel Cake, Chronic Energy Deficiency, Moringa Leaf Flour, Pangasius Fish Flour