

## ABSTRAK

Anak usia sekolah dasar merupakan generasi penerus bangsa yang kualitasnya harus dijaga. Namun, masih banyak anak usia sekolah yang mengalami masalah gizi karena pola makan yang kurang baik seperti rendahnya konsumsi sayuran dan kebiasaan jajan yang tidak berkualitas. Salah satu upaya pencegahan masalah gizi yang dapat dilakukan adalah dengan peningkatan kualitas jajanan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh substitusi daun kelor dan kacang merah pada pancake terhadap daya terima, nilai gizi (protein, kalsium, dan vitamin c), serta nilai ekonomi.

Pada tahap pengembangan formulasi merupakan penelitian eksperimental murni, sedangkan pada uji organoleptik merupakan eksperimental semu dengan rancangan acak lengkap 5 kali pengulangan pada formula pancake. Penelitian dilakukan oleh panelis terbatas sebanyak 4 orang dosen Gizi dan penelitian lanjutan dilakukan oleh anak sd sebanyak 30 orang. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif dan analisis statistik untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima dengan uji *friedman* dan *Wilcoxon sign rank* ( $\alpha \leq 0,05$ ).

Hasil uji organoleptik menunjukkan formula pancake yang paling disukai oleh panelis adalah F4. Kadar protein, kalsium, dan vitamin C per 100 gram pancake formula F4 berdasarkan uji laboratorium secara berurutan adalah 5,27 g, 254,8 mg, dan 8,1 mg. Food cost terendah (F4) Rp2456,00. Hasil uji statistik *Friedman* menunjukkan terdapat perbedaan karakteristik warna, sedangkan pada aroma, tekstur dan rasa tidak ada perbedaan yang bermakna.

Perhitungan formula optimasi berdasarkan daya terima, nilai gizi dan nilai ekonomi menunjukkan bahwa pancake formula F4 (substitusi 15 gram daun kelor dan 35 gram kacang merah) merupakan formula terbaik, formula pancake F4 mempunyai daya terima yang baik, nilai gizi yang mencukupi AKG, dan nilai ekonomi yang layak dijadikan sebagai alternatif jajanan

Kata kunci: pancake, daya terima, kacang merah, daun kelor, kalsium