

ABSTRACT

Protein Energy Malnutrition (PEM) is one of the nutrition issues in Indonesia and this problem has become Indonesia's public health primarily issue. Many factors caused PEM and one of them is the imbalance of intake nutrition causing low nutrition status on children. Snack bar becomes a snack with high nutrition value and comes from local comestibles which can be alternate to a high protein snack to resolve the PEM problems among school-age children. Cowpea is a local bean alternated to substitute the imported beans like soybean and jackfruit seed is unused material from jackfruit but it's containing a high nutrition value and often to be used in the community. The purpose of this research is to measure the acceptability and protein level in the snack bar with soybean (*Glycine max*), cowpea (*Vigna unguiculata (L) Walp.*) and jackfruit seed (*Artocarpus heterophyllus*).

This study used True Experimental with 3 levels of treatment, substitution of cowpeas 0 %, 10%, 20%, and addition of jackfruit seeds 0%, 40%, 50%. Then using organoleptic test to see the acceptance of snack bar.

The chosen formula according to the organoleptic test was formula F1 (subtitution of 10% cowpea and 40% jackfruit seeds) which get highest response by panelist from taste and texture. Based on the proximat test of the protein levels the best formula was 17.85% which meets the standard level of protein in commercial snack bar (16,70%) and meets the protein requirement in AKG for children in 7-9 years.

Snack bar combination of soy bean and cowpeas enriched with jackfruit seeds has a good acceptability and has a protein levels that meets a protein standart .

Keywords: acceptability, protein level, snack bar, combination, soybean, cowpea, jackfruit seeds

ABSTRAK

Kekurangan Energi Protein (KEP) merupakan salah satu masalah gizi di Indonesia yang menjadi masalah kesehatan utama. Faktor yang menyebabkan terjadinya KEP salah satunya faktor langsung dimana tidak seimbangnya asupan gizi yang berdampak pada status gizi anak. *Snack bar* merupakan makanan ringan yang berasal dari bahan pangan lokal dimana dapat diperuntukkan sebagai salah satu alternatif *snack* tinggi protein untuk mengatasi masalah KEP pada anak usia sekolah. Kacang tunggak adalah jenis kacang-kacangan lokal dimana saat ini tengah dioptimalkan sebagai pengganti kacang *import* yakni kedelai. Biji nangka merupakan hasil limbah dari buah nangka yang pemanfaatannya kurang dikalangan masyarakat namun memiliki kandungan gizi yang tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk menilai daya terima dan kadar protein *snack bars* kombinasi kacang kedelai (*Glycine max*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L) walp.) yang diperkaya biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni (tahap pengembangan formula) dan eksperimental semu (tahap uji organoleptik formula) menggunakan 3 aras perlakuan yaitu substitusi kacang tunggak sebesar 0%, 10%, 20% dan penambahan biji nangka sebesar 0%, 40%, 50%. Kemudian dilakukan uji panelis untuk melihat daya terima *snack bar*.

Formula terbaik yaitu pada formula F1 (substitusi kacang tunggak 10% dan penambahan biji nangka 40%) dari segi penilaian organoleptik rasa dan tekstur. Berdasarkan uji proksimat protein pada formula terbaik yaitu F1 sebesar 17,85% dan dapat memenuhi standar kadar protein pada *snack bar* komersil (16,70%) serta mampu memenuhi 18,21% dari kebutuhan protein pada AKG anak usia 7-9 tahun.

Snack bar kombinasi kacang kedelai dan kacang tunggak yang diperkaya biji nangka memiliki daya terima yang baik dan memiliki kadar protein yang telah memenuhi standar protein.

Kata kunci: daya terima, kadar protein, *snack bar*, kombinasi, kacang kedelai, kacang tunggak, biji nangka