

Analisis Sensori, Kandungan Mineral, dan Warna pada Formulasi Kukis dengan Substitusi Tepung Jangkrik (*Acheta Domesticus*) sebagai Alternatif Camilan Remaja Putri

Hana Muthia¹, Fitriyono Ayustaningwarno¹, Yora Nindita², Gemala Anjani¹

ABSTRAK

Latar belakang. Remaja putri yang cenderung mengurangi makan dapat menurunkan asupan zat gizi, salah satunya mineral. Asupan kalsium yang adekuat penting untuk pertumbuhan tulang, sedangkan asupan zat besi dan seng penting agar terhindar dari anemia. Kukis dengan substitusi tepung jangkrik dapat menjadi alternatif camilan pada remaja putri untuk meningkatkan asupan mineral.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan tepung jangkrik terhadap warna, penerimaan, dan kandungan mineral pada kukis.

Metode: Penelitian eksperimental acak lengkap satu faktor dengan formulasi kukis, yaitu F0 (0%), F1 (5%), F2 (10%), F3 (15%), dan F4 (20%). Warna diuji menggunakan *chromameter* Konika Minolta CR-400. Uji sensori dengan analisis hedonik 9 poin dan *Just About Right* (JAR) 7 poin. Formula terbaik dihitung dengan *multi attribute decision making* (MADM). Kandungan mineral diuji dengan ICP-OES.

Hasil: Kukis dengan penambahan tepung jangkrik menurunkan kecerahan warna kukis. Formulasi F3 menjadi yang paling disukai oleh panelis. Formulasi terbaik didapatkan pada F4. Penambahan tepung jangkrik dapat meningkatkan kandungan zat besi secara tidak signifikan, sedangkan kandungan kalsium dan seng meningkat secara signifikan.

Simpulan: Penambahan tepung jangkrik dapat memengaruhi kecerahan warna kukis dan penerimaan panelis konsumen terhadap kukis. Penambahan tepung jangkrik dapat meningkatkan kandungan zat besi, kalsium, dan seng.

Kata kunci: daya terima konsumen, kukis, mineral, tepung jangkrik, warna

¹Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang

²Departemen Kedokteran, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang