

## Potensi Substitusi Tepung Buah *Mangrove (Bruguiera gymnorrhiza)* Dan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Mutu Protein *Cookies*

Arie Rufaidah<sup>1</sup>, Diana Nur Afifah<sup>1</sup>, Martha Ardiaria<sup>1</sup>

### ABSTRAK

**Latar Belakang :** Stunting merupakan masalah gizi kronis yang terjadi akibat kekurangan asupan zat gizi pada 1000 HPK. *Cookies* dapat menjadi salah satu alternatif makanan tambahan. *Cookies* merupakan jenis makanan yang disukai oleh anak-anak karena mempunyai rasa dan bentuk yang menarik. Tepung *mangrove* memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dari tepung terigu yang biasa digunakan sebagai bahan baku *cookies*. Penambahan tepung kacang kedelai berfungsi untuk meningkatkan kadar protein yang terdapat pada *cookies*.

**Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penelitian terkini yang terkait dengan potensi substitusi tepung *mangrove* dan tepung kacang kedelai terhadap mutu protein pada makanan tambahan.

**Metode :** Studi literatur dengan pencarian artikel penelitian tahun 2013 – 2023 pada database *Google scholar* dan *ScienceDirect* dengan kata kunci *Bruguiera gymnorrhiza*, *cookies*, *mangrove fruit*, PMT, *soybean*, stunting. 8 artikel dipilih sesuai topik yang diteliti dan kriteria yang ditentukan.

**Hasil :** Kadar protein pada *cookies* yang sudah sesuai dengan syarat dapat dijadikan makanan tambahan dengan adanya substitusi dari tepung *mangrove* dan tepung kacang kedelai.

**Simpulan :** Terdapat hasil produk makanan yang memiliki kadar protein sesuai dan tidak sesuai dengan syarat mutu makanan tambahan.

**Kata Kunci :** *Bruguiera gymnorrhiza*, *cookies*, *mangrove fruit*, PMT, *soybean*, stunting

---

<sup>1</sup>Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang