

## COOKIES TEPUNG BENGKUANG DAN TEPUNG TEMPE SEBAGAI POTENSI PANGAN DARURAT

Riviana Hilda<sup>1</sup>, Choirun Nissa<sup>2</sup>, Dewi Marfu'ah Kurniawati<sup>2</sup>, Nurmasari Widyastuti<sup>2</sup>

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** Indonesia memiliki kondisi geografis, geologis, hidrologis, dan demografis yang memungkinkan terjadinya bencana sehingga diperlukan pangan darurat. Bengkuang dan tempe memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga cocok digunakan sebagai bahan pangan darurat. Cookies tepung bengkuang dan tepung tempe diharapkan dapat menjadi alternatif makanan selingan untuk pangan darurat

**Tujuan:** Menganalisis kandungan gizi (protein, lemak dan karbohidrat), serat pangan serta tingkat penerimaan *cookies* tepung bengkuang dan tepung tempe.

**Metode:** Penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL) satu faktor dengan perbandingan tepung bengkuang dan tepung tempe (F1, F2, dan F3) sebesar 27:13, 28:12, dan 30:11. Analisis kandungan gizi dilakukan dengan metode *kjeldahl* untuk kadar protein, *soxhlet* untuk kadar lemak, dan *by difference* untuk kadar karbohidrat. Tingkat penerimaan *cookies* diuji dengan uji hedonik.

**Hasil:** Kandungan gizi pada *cookies* yaitu energi sebesar 382,05 – 398,90 kkal, lemak sebesar 12,31% - 14,11%, protein sebesar 10-99% - 12,35%, dan karbohidrat sebesar 55,60% - 56,80%. Kandungan serat kasar sebesar 1,82% - 3,03%. Tingkat penerimaan yang paling baik adalah *cookies* F3 dengan perbandingan tepung bengkuang dan tepung tempe sebesar 30:11.

**Simpulan:** *Cookies* F3 dengan perbandingan tepung bengkuang dan tepung tempe sebesar 30:11 memenuhi sebagian besar ketentuan gizi untuk pangan darurat terutama pada bagian protein dan karbohidrat. *Cookies* ini juga memiliki tingkat penerimaan yang paling baik.

**Kata kunci:** *Cookies*, kandungan gizi, pangan darurat, serat kasar, tepung bengkuang, tepung tempe, tingkat penerimaan.

---

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang

<sup>2</sup> Dosen Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang