

## FORMULASI MAKANAN PENDAMPING ASI KREKERS BERAS PUTIH RASA BUAH NAGA DAN MANGGA DI GASOL PERTANIAN ORGANIK

### INTISARI

Oleh:

**DHEA ANINDITA AMIN**

**20/463724/TP/13002**

Usia 1000 hari pertama merupakan periode emas bagi tumbuh kembang bayi. Ketika ASI sudah tidak bisa memenuhi kebutuhan nutrisi bayi, MP-ASI diberikan untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Salah satu bentuk MP-ASI dalam bentuk *snack finger food* adalah krekers beras. Camilan krekers beras menjadi salah satu bentuk snack MP-ASI yang populer, maka Gasol Pertanian Organik ingin mengembangkan produk tersebut menggunakan bahan dasar tepung beras putih. Penelitian ini dilakukan untuk menyusun formula krekers beras putih varian buah naga dan mangga di Gasol Pertanian Organik serta untuk mengetahui karakteristik sensoris serta kimianya. Penelitian ini dibagi menjadi beberapa tahap yaitu pembuatan formulasi, analisis sensoris, dan analisis kimia pada krekers beras. Analisis kimia dilakukan dengan menganalisis kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat pada kedua varian krekers. Berdasarkan *trial* yang dilakukan, formulasi terbaik untuk krekers beras rasa buah naga adalah 10 gram beras putih, 35 gram air, 7 gram putih telur, 0,2 gram *baking powder*, 2 gram gula halus, 1,5 gram pati, 2 gram tapioka, 1,2 gram air jeruk, dan 1 gram bubuk buah naga dengan kadar air sebesar 2,64%; abu sebesar 1,38%; protein sebesar 14,36%; lemak sebesar 0,63%; dan karbohidrat sebesar 83,64%. Formulasi terbaik untuk krekers beras putih rasa mangga adalah 10 gram beras putih, 40 gram air, 7 gram putih telur, 0,2 gram *baking powder*, 2 gram gula halus, 1,5 gram pati, 2 gram tapioka, 1,2 gram air jeruk, dan 1 gram bubuk mangga dengan kadar air sebesar 2,89%; abu sebesar 2,24%; protein sebesar 10,91%; lemak sebesar 0,05%; dan karbohidrat sebesar 86,79%.

**Kata kunci : MP-ASI, krekers beras, tepung beras putih, buah naga, mangga**

## FORMULATION OF DRAGON FRUIT AND MANGO FLAVOR WHITE RICE CRACKERS IN GASOL PERTANIAN ORGANIK

### ABSTRACT

By:

**DHEA ANINDITA AMIN**

**20/463724/TP/13002**

First thousand days is a golden period for baby growth and development. When breast milk is no longer able to meet the nutritional needs of babies, complementary foods are given to meet these needs. The example of complementary food in the form of *finger food* snacks is rice crackers. Rice crackers is the most populer complementary snacks for baby, so Gasol Pertanian Organik wants to develop these products using white rice flour. This research aims to make formula for white rice crackers variants of dragon fruit and mango and to determine their sensory and chemical characteristics. This research is divided into several stages, there are formulation making, sensory analysis, and chemical analysis. Chemical analysis was performed by analyzing the water, ash, protein, fat, and carbohydrate content in both variants of crackers. Based on the *trials* conducted, the best formulation for dragon fruit flavored rice crackers is 10 grams of white rice, 35 grams of water, 7 grams of egg whites, 0.2 grams of *baking powder*, 2 grams of refined sugar, 1.5 grams of starch, 2 grams of tapioca, 1.2 grams of orange juice, and 1 gram of dragon fruit *powder* with a water content of 2.64%; 1.38% ash; 14.36% protein; 0.63% fat; and 83.64% carbohydrates. The best formulation for mango-flavored rice crackers is 10 grams of white rice, 40 grams of water, 7 grams of egg white, 0.2 grams of *baking powder*, 2 grams of refined sugar, 1.5 grams of starch, 2 grams of tapioca, 1.2 grams of orange juice, and 1 gram of mango *powder* with a moisture content of 2.89%; 2.24% ash; 10.91% protein; 0.05% fat; and 86.79% carbohydrates.

**Keywords: Complementary food, rice crackers, white rice flour, dragon fruit, mango**