

**FORMULASI BISKUIT MAKANAN PENDAMPING ASI BEBAS GLUTEN DARI
BERBAGAI TEPUNG DI GASOL PERTANIAN ORGANIK**

Oleh:

NUR MAHMUDAH LUTHFIAH

20/463741/TP/13019

Seribu hari pertama kehidupan anak merupakan masa kritis dalam pemenuhan nutrisi pertumbuhan dan perkembangan, salah satunya adalah dengan peran makanan pendamping ASI (MPASI). Namun, terdapat kondisi pada beberapa anak yang tidak dapat mentoleransi keberadaan gluten pada makanannya. Hal ini menyebabkan permintaan akan produk bebas gluten semakin meningkat dan menjadi tantangan untuk melakukan pengembangan produk. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formula dan karakteristik kimia biskuit bebas gluten dengan menggunakan tepung gasol organik dan penerimaan sensoris produk melalui uji hedonik. Terdapat tiga formulasi biskuit yaitu varian kacang hijau, *five grain* dan pisang. Spesifikasi produk yang diharapkan adalah biskuit bebas gluten, bebas laktosa dan bebas bahan hewani. Tahapan pengembangan produk dilakukan dengan formulasi dengan tepung merek Gasol Organik, analisis kimia dan pengujian sensoris.

Hasil penelitian menunjukkan formulasi varian kacang hijau sebagai formula terbaik yaitu 26,66% tepung kacang hijau; 16% tepung beras putih; 7,47% tepung pati garut; 5,33% tepung sagu; 8,53% gula; 10,67% lemak nabati; 21,33% air; 0,21% garam; 1,07% lesitin kedelai; 1,07% almond; 0,06% kayu manis dan 1,60% *baking powder*. Dalam 100 gram biskuit, mengandung kalori 453,12 Kkal; lemak 17,04 gram; protein 9,05 gram; total karbohidrat 65,89 gram; kadar air 4,67 gram; dan kadar abu 3,35 gram. Biskuit varian kacang hijau menjadi biskuit dengan penerimaan tertinggi pada semua parameter sensoris yang diujikan.

Kata Kunci : MPASI, Biskuit, Bebas Gluten

**FORMULASI BISKUIT MAKANAN PENDAMPING ASI BEBAS GLUTEN DARI
BERBAGAI TEPUNG DI GASOL PERTANIAN ORGANIK**

Oleh:

NUR MAHMUDAH LUTHFIAH

20/463741/TP/13019

The first thousand days of a child's life are a critical period for meeting nutritional needs for growth and development, including the introduction of complementary feeding, also known as complementary feeding (MPASI in Indonesian). However, there are conditions in which some children cannot tolerate the presence of gluten in their food. This has led to an increasing demand for gluten-free products and poses a challenge for product development. This study aims to determine the formula and chemical characteristics of gluten-free biscuits using organic green bean flour and assess the sensory acceptance of the products through hedonic testing. There are three biscuit formulations: green bean variant, five grain, and banana. The expected product specifications are gluten-free, lactose-free, and free of animal ingredients. The product development process includes formulating with Gasol Organic brand flour, chemical analysis, and sensory testing

The research results indicate that the green bean variant formulation is the best formula, consisting of 26.66% green bean flour, 16% white rice flour, 7.47% arrowroot flour, 5.33% sago flour, 8.53% sugar, 10.67% vegetable fat, 21.33% water, 0.21% salt, 1.07% soy lecithin, 1.07% almond, 0.06% cinnamon, and 1.60% baking powder. In 100 grams of biscuits, it contains 453.12 Kcal calories, 17.04 grams of fat, 9.05 grams of protein, 65.89 grams of total carbohydrates, 4.67 grams of water content, and 3.35 grams of ash content. The green bean variant biscuits had the highest acceptance in all sensory parameters tested.

Keywords : MPASI, biscuit, gluten free