

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis* [L.] DC.) TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT MP-ASI BERBASIS MOCAF DAN UJI BIOLOGIS PADA TIKUS *SPRAGUE DAWLEY*

INTISARI

Oleh:

JOHAN KURNIAWAN
16/400526/TP/11739

Biskuit MP-ASI diolah dari bahan dasar mocaf untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu. Tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC) ditambahkan untuk meningkatkan kandungan protein biskuit MP-ASI. Biskuit MP-ASI perlu diteliti manfaatnya terhadap pemenuhan energi dan protein. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh rasio mocaf dan tepung koro pedang yang berbeda terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptis biskuit MP-ASI yang dihasilkan serta efek pemberian biskuit MP-ASI terhadap tikus *Sprague dawley* yang diinduksi *low protein*. Dari hasil penelitian diketahui bahwa biskuit MP-ASI dengan kandungan mocaf 22,5% dan tepung koro pedang putih 12,5% merupakan formula terbaik dan memiliki kadar air 5,46 %wb, abu 2,39 %db, lemak 16,33 %db, protein 7,82 %db, karbohidrat *by difference* 73,47 %db, total energi 472,13 kkal/100g; nilai fisik : warna L* 71,49, a* 5,16, b* 17,73, tekstur kekerasan 1216,99 gf, daya patah 24,65 mm. Penyondean biskuit MP-ASI dengan dosis 2,34 g / kgBB pada tikus *Sprague Dawley* (protein 12%) menyebabkan kenaikan tingkat konsumsi pakan, berat badan, serta kadar albumin mendekati tikus sehat (protein 20%).

Kata kunci: biskuit MP-ASI, mocaf, tepung koro pedang putih, karakteristik fisik, kimia dan organoleptik, pengujian *in-vivo* biskuit MP-ASI.

**THE EFFECT OF ADDITION OF JACK BEAN (*Canavalia ensiformis* [L.] DC.)
POWDER INTO MP-ASI BISCUIT BASED ON MOCAF POWDER AND
BIOASSAY ANALYSIS ON *SPRAGUE DAWLEY* RATS**

ABSTRACT

By:

JOHAN KURNIAWAN
16/400526/TP/11739

MP-ASI biscuit made from mocaf to reduce dependence on wheat flour. White jackbean flour (*Canavalia ensiformis* (L.) DC) was added to increase the protein content of MP-ASI biscuit. The benefit of MP-ASI biscuit need to be investigated for energy and protein fulfillment. The purpose of this study is to determine the effect of different ratios of mocaf and white jackbean flour on the physical, chemical and organoleptic characteristics of the MP-ASI biscuits and the effect of giving MP-ASI biscuits on *Sprague dawley* rats induced by low protein. The results showed that MP-ASI biscuit made of 22.5% mocaf and 12.5% white jackwood beans flour was the best formula and had moisture content of 5.46% wb, ash 2.39% db, 16.33% db fat, protein 7.82% db, carbohydrates by difference 73.47% db, total energy 472.13 kcal / 100g ; physical values: color L* 71.49, a* 5.16, b* 17.73, texture hardness 1216.99 gf, fracture strength 24.65 mm. Giving MP-ASI biscuits at a dose of 2.34 g / kgBW into Sprague Dawley rats with 12% diet protein caused increase in feed consumption levels, body weight, and albumin levels closer to healthy rats with 20% diet protein.

Keywords: MP-ASI biscuits, mocaf, white jackbean flour, physicochemical and organoleptic characteristics, in-vivo test of MP-ASI biscuits.