

PENGEMBANGAN KALIPANG (KALSIUM, INULIN, TERIPANG) DAN TEPUNG UBI JALAR SEBAGAI BISKUIT UNTUK PENCEGAHAN OSTEOPOROSIS BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL

Kurnia Mar'atus S., Mirza Hapsari STP.¹, Fatma Zuhrotun N.²

INTISARI

Latar Belakang : Penanganan osteoporosis dapat difokuskan pada konsumsi obat, olahraga dan pengaturan pola makan. Pengaturan pola makan dapat mencegah maupun sebagai terapi pada kejadian osteoporosis, terutama konsumsi mineral dan prebiotik untuk membantu proses *remodelling* tulang. Pengembangan biskuit dengan campuran kalsium, inulin, teripang dan ubi jalar ungu dapat menjadi alternatif sebagai biskuit untuk pencegahan osteoporosis.

Tujuan : Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan kalsium, inulin, teripang pada biskuit ubi jalar ungu terhadap kandungan zat gizi, serta sifat organoleptiknya.

Metode : Jenis penelitian ini adalah observasional analisis. Biskuit kontrol terbuat dari 100% tepung ubi jalar ungu sedangkan biskuit formulasi perbandingan ubi jalar ungu dan kalipang yaitu 40 : 60. Kandungan zat gizi yang diteliti yaitu analisis proksimat, gula reduksi, sukrosa, gula total, kalsium dan inulin. Pengujian organoleptik yang dilakukan yaitu uji perbedaan dan uji kesukaan.

Hasil: Hasil uji kesukaan menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan untuk aroma, warna, tekstur dan keseluruhan ($p>0,05$) dan perbedaan signifikan untuk rasa ($p<0,05$). Hasil uji perbedaan menunjukkan masih terdapat perbedaan antara biskuit kontrol dan formulasi. Kandungan nilai gizi secara umum lebih baik pada biskuit formulasi. Secara umum biskuit formulasi memiliki nilai gizi dan daya terima yang lebih baik dibandingkan dengan biskuit kontrol.

KATA KUNCI : osteoporosis, teripang, inulin, kalsium, biskuit, ubi jalar

^{1,2} Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran UGM

DEVELOPMENT OF KALIPANG (CALCIUM, INULIN, TERIPANG) AND SWEET POTATO AS BISCUIT FOR PREVENTION OSTEOPOROSIS BASED ON LOCAL FOOD INGREDIENTS

Kurnia Mar'atus S., Mirza Hapsari STP.¹, Fatma Zuhrotun N.²

ABSTRACK

Background : Treatment of osteoporosis can be focused on the consumption of drugs, exercise and dietary adjustments. Dietary adjustments can prevent as well as therapy on the incidence of osteoporosis, especially the consumption of minerals and prebiotics to help the process of bone remodeling. So the development of a biscuit with a mixture of calcium, inulin, sea cucumbers and purple sweet potato biscuits can be an alternative as for the prevention of osteoporosis.

Objective : The purpose of this study was to know the effect of adding calcium, inulin, sea cucumbers on a purple sweet potato biscuits on the content of nutrients, and organoleptic.

Method : This type of research is observational analysis. Biscuits control made from 100% purple sweet potato flour while the formulation biscuits made from purple sweet potato and kalipang of 40: 60. The content of nutrients studied were the proximate analysis, reduced sugar, sucrose, total sugar, calcium and inulin. Tests conducted organoleptic test is test the differentiation and preference.

Result : A test results showed no significant difference for the aroma, color, texture and overall ($p > 0.05$) and significant difference to the taste ($p < 0.05$). The test results show there is still a difference distinction between control and formulation biscuits. The content of the nutritional value is generally better in the formulation biscuits. Based on this experiment, formulation biscuits has a better nutritional content and preference than control biscuits.

KATA KUNCI : osteoporosis, sea cucumber, inulin, calcium, biscuit, purple sweet potato

^{1,2} Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran UGM