

**Ngudi Waluyo University
S1 Nutrition Study Program
Faculty of Health Sciences
Thesis, February 2023
Devi Permata Sari
060118A011**

**LEVEL OF FAVORITE AND NUTRITIONAL CONTENT OF CHURROS
CAKE USING JACKFAN SEEDS (*Artocarpus heterophyllus lamk*)**

ABSTRACT

Background : The use of jackfruit seeds as food waste is not optimal so that they are processed into *churros*. The addition of jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus lamk*) to the formulation can increase the nutritional value of the resulting *churros*. The purpose of this study was to determine the level of favorability and content of protein, fiber, calcium jackfruit seed *churros* cake.

Method : This research is an Experimental Design research. The sample used consisted of 25 somewhat trained panelists. The treatment was carried out by making *churros* cakes using jackfruit seeds F1 (75% : 25%), F2 (50% : 50%), F3 (25% : 75%) to then be tested for nutrient content. Analysis of protein content with mirko kjedhal, fiber with AOAC, calcium with ASS. This study consisted of three stages, namely making *churros* cakes, testing the level of preference and analyzing the content of protein, fiber, and calcium.

Results : The protein content of the jackfruit seed *churros* cake is 8 gram, the fiber content is 0.99 gram, the calcium content is 29.3 mg. The test results for the level of preference with the highest average value were in *churros* formula 2 with values for color (72.8%), aroma (76.8%), taste (73.6%), and texture (72.8%).

Conclusion: High protein and fiber content. The most preferred *churros* in terms of color, aroma, taste and texture is F2. Then F3 and F1.

Keywords : *Churros*, Jackfruit Seeds, Protein, Fiber, Calcium

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2023
Devi Permata Sari
060118A011

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI KUE *CHURROS*
MENGUNAKAN BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus lamk*)**

ABSTRAK

Latar belakang : Pemanfaatan biji nangka sebagai limbah bahan pangan yang tidak optimal sehingga diolah menjadi *churros*. Penambahan biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) kedalam formulasi mampu meningkatkan nilai gizi pada *churros* yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan protein, serat, kalsium kue *churros* biji nangka.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian *Experimental Design*. Sampel yang digunakan terdiri dari 25 panelis agak terlatih. Perlakuan dilakukan dengan membuat kue *churros* menggunakan biji nangka F1 (75% : 25%), F2 (50% : 50%), F3 (25% : 75%) untuk kemudian di uji kandungan zat gizi. Analisis kandungan protein dengan mirko kjedhal, serat dengan AOAC, kalsium dengan ASS. Penelitian ini terdiri dari tiga tahap yaitu pembuatan kue *churros*, uji tingkat kesukaan dan analisis kandungan protein, serat, serta kalsium.

Hasil : Kandungan protein kue *churros* biji nangka yaitu 8 gram, kandungan serat 0,99 gram, kandungan kalsium 29,3 mg. Hasil uji tingkat kesukaan dengan nilai rerata tertinggi adalah pada kue *churros* formula 2 dengan nilai warna (72,8%), aroma (76,8%), rasa (73,6%), dan tekstur (72,8%).

Simpulan : Kandungan protein dan serat yang lebih tinggi. *Churros* yang paling disukai dari segi warna, aroma, rasa dan tesktur yaitu F2. Lalu F3 dan F1.

Kata Kunci : *Churros*, Biji Nangka, Protein, Serat, Kalsium