

ABSTRAK

MILA ROSA

**PENGEMBANGAN *COOKIES* IKAN MUJAIR DAN DAUN KELOR
SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU KAYA PROTEIN
UNTUK BALITA USIA 12-24 BULAN**

Bayi di atas usia 6 bulan membutuhkan makronutrien dan mikronutrien, salah satunya makanan yang mengandung protein tinggi. Ikan mujair dan daun kelor mengandung protein tinggi, sehingga dapat digunakan sebagai *food to food fortification* dalam pembuatan *cookies*. Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis daya terima serta menganalisis kandungan protein *cookies* yang difortifikasi tepung ikan mujair dan tepung daun kelor. Desain penelitian yang digunakan adalah *Research and Development* (R&D) dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), menggunakan empat perlakuan dan dua kali ulangan. Formula terpilih ditentukan berdasarkan nilai rata-rata daya terima warna, aroma, rasa, dan tekstur. Analisis kandungan protein menggunakan metode Kjeldahl. Terdapat perbedaan daya terima (kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur) *cookies* yang difortifikasi tepung ikan mujair dan tepung daun kelor dibandingkan formula kontrol. Formula terpilih berdasarkan nilai rata-rata warna, aroma, rasa, dan tekstur adalah formula F3 (87 g tepung terigu : 6 g tepung ikan mujair : 2 g tepung daun kelor). Terdapat perbedaan kandungan protein *cookies* fortifikasi tepung ikan mujair dan tepung daun kelor pada formula terpilih (F3) dengan formula kontrol (F0), yaitu peningkatan kandungan protein pada F3 sebesar 2,85 g per 100 g dan 6,02 g per adonan.

Kata Kunci: *cookies*, ikan mujair, daun kelor, MPASI, kandungan protein