

**FORTIFIKASI KALSIMUM DARI CANGKANG TELUR AYAM  
TERHADAP TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata  
Duch*)**

**SKRIPSI**

**Gilang Armanthio Thomas  
31116167**



**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA  
PROGRAM STUDI S1 FARMASI  
KOTA TASIKMALAYA  
2021**

**FORTIFIKASI KALSIMUM DARI CANGKANG TELUR AYAM  
TERHADAP TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*  
Duch)**

**SKRIPSI**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Farmasi**

**Gilang Armanthio Thomas  
31116167**

**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA  
PROGRAM STUDI S1 FARMASI  
KOTA TASIKMALAYA  
2021**

## ABSTRAK

Cangkang telur merupakan limbah rumah tangga yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan pasta komposit karena mengandung kalsium karbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) sekitar 94% penyusun utamanya. Labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch) merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh manusia yakni banyak mengandung beta karoten, serat, vitamin A, vitamin C, vitamin K, dan vitamin B3. Dalam membuat suatu hidangan tertentu, labu kuning biasa dijadikan tepung dan *puree* terlebih dahulu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh tepung labu kuning dan tepung cangkang telur sebagai sumber kalsium dalam meningkatkan kadar kalsium yang kurang dari labu kuning melalui proses fortifikasi oleh cangkang telur. Parameter yang diamati yaitu kadar air, kadar abu, kadar kalsium dan uji hedonik (warna, aroma, rasa dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air memenuhi persyaratan dalam SNI 3751: 2009, kadar abu tidak memenuhi syarat dalam SNI 3751: 2009, kadar kalsium memenuhi syarat angka kecukupan kalsium menurut Permenkes RI no 75 tahun 2013 dan uji hedonik dari produk tepung fortifikan (*cookies*) menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, dan rasa kurang disukai, sedangkan pada tekstur lebih disukai.

**Kata kunci :** Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch), Cangkang Telur, Fortifikasi Kalsium

## ABSTRACT

*Eggshells are household waste that can be used in the manufacture of composite pastes because they contain about 94% of the main constituent calcium carbonate ( $\text{CaCO}_3$ ). Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch) is one of the local food ingredients that have high nutritional value and is good for the human body, which contains lots of beta carotene, fiber, vitamin A, vitamin C, vitamin K, and vitamin B3. In making a particular dish, pumpkin is usually made into flour and puree first. The purpose of this study was to obtain pumpkin flour and eggshell flour as a source of calcium in increasing calcium levels that are less than pumpkin through the egg shell fortification process. Parameters observed were water content, ash content, calcium content and hedonic test (color, aroma, taste and texture). The results showed that the water content met the requirements in SNI 3751: 2009, the ash content did not meet the requirements in SNI 3751: 2009, the calcium content met the requirements for the calcium adequacy rate according to the Permenkes RI No. 75 of 2013 and the hedonic test of fortified flour products showed the panelists' preference level to color, and taste is less favorable, while the texture is preferred.*

**Keywords :** *Pumpkin (Cucurbita Moschata Duch), Egg Shell, Calcium Fortification*