

**PENGARUH FORTIFIKASI DARI BERBAGAI KACANG-
KACANGAN UNTUK MENINGKATKAN KADAR PROTEIN**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program
Studi Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada

**ALMA AWALIYAH
31116102**



**PROGRAM STUDI FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
2020**

ABSTRAK

PENGARUH FORTIFIKASI DARI BERBAGAI KACANG-KACANGAN UNTUK MENINGKATKAN KADAR PROTEIN

Alma Awaliyah

Program Studi Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada Tasikmalaya
Jalan Cilolohan No.36 Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia 46115

Pangan merupakan *Biological Basic Commodity* yang merupakan sumber kalori, protein, mineral dan vitamin untuk memenuhi kebutuhan gizi. Protein dalam pangan sangat penting peranannya, protein berperan sebagai makronutrien bagi tubuh. Untuk meningkatkan nilai gizi pada pangan dapat dilakukan dengan adanya fortifikasi pada pangan. Tujuan dari *studi literature* ini yaitu mengetahui pengaruh fortifikasi terhadap kadar protein dari berbagai jenis kacang-kacangan. Metode penulisan karya ilmiah ini menggunakan studi *literature*, dan untuk metode analisis data menggunakan program SPSS uji *paired sample t-test*. Hasil *studi literature* dari beberapa penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan secara bermakna nilai kadar protein sebelum dan sesudah dilakukan fortifikasi dan jenis kacang yang menghasilkan nilai kenaikan kadar protein paling besar yaitu kacang kedelai. Proses fortifikasi dari berbagai jenis kacang-kacangan terhadap pangan sangat berpengaruh terhadap kenaikan kadar protein.

Kata kunci : Protein, Fortifikasi, Kacang.

ABSTRACT

Food is a Biological Basic Commodity which is resource calories, protein, mineral, and vitamin for meet nutritional needs. Protein in food very significant its role, protein have a role as macronutrients for the body. For increase nutritional value in food can be done with the fortification of food. The aim of studi literature that is know the effect ratio fortification towards content protein from various types of beans. This method of writing scientific papers uses studi literature, and for method of analysis data use the program SPSS paired sample t-test. The results of studi literature of several research showed that there are significant difference the value of protein content before and after fortification and types of beans that produce the highest of protein content are soybeans. Process fortification of various type of beans for food very influential on the increase protein levels.

Keyword : Food, Protein, Fortification, Beans.