



**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA



Aminoo.id

2022

PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN FUNGSIONAL OLAHAN DADIH UNTUK PENCEGAHAN STUNTING NASIONAL



1. Dr. Helmizar, SKM, M.Biomed
2. Dr. Syahrial, skm, M.Biomed
3. Dr. Eva Yuniritha, M.Biomed
4. Dr. Montesqrit, SPt, M.Si
5. Dr. Asniati, SE, M.BA, Ak.CA, CSRA

MAGANG BERSERTIFIKAT
MATCHING FUND KADAIREKA UNIVERSITAS
ANDALAS

**Pengembangan Produk Pangan Fungsional Olahan Dadih
untuk Pencegahan Stunting Nasional**

PT. Finna Boga Berjaya

Alamat. Jl. Jhoni Anwar Blok Q No. 10 RT 001 RW 002 Kel. Ulak Karang Selatan, Kec.
Padang Utara Padang, Sumatera Barat. Kode Pos.25134

Diajukan untuk memenuhi persyaratan kelulusan
Program Matching Fund Kedaireka MBKM



UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023

ABSTRAK

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbud Ristek) mendukung perguruan tinggi melalui platform Kedaireka dan program Matching fund untuk berinovasi dan berkolaborasi dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI). Program pendanaan Dana Padanan Matching fund Kedaireka berfokus untuk mewujudkan hasil kolaborasi inovatif melalui platform Kedaireka. Perguruan Tinggi dengan DUDI bekerja sama untuk meningkatkan manfaat dan relevansi sekaligus menyesuaikan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di Perguruan Tinggi dengan kebutuhan DUDI dan masyarakat.

Universitas Andalas turut ikut dalam program Matching Fund Kedaireka salah satunya dengan pengembangan Miniplant Stunting. Mini Plant Stunting yang dibentuk dan diberi nama Amino yang bekerjasama dengan PT. Finna Boga Berjaya. Pengembangan Miniplant berbasis produk olahan dadih merupakan hasil inovasi sebagai salah satu upaya untuk menekan angka stunting di Indonesia khususnya Sumatera Barat dengan memanfaatkan pangan lokal. Berbagai produk olahan dadih pun dikembangkan sebagai makanan tambahan untuk penanggulangan stunting dengan sasaran ibu hamil dan balita. Adanya kolaborasi pihak perguruan tinggi dengan industri dijadikan wadah agar produk dapat dirasakan langsung oleh masyarakat luas.

The logo for 'kedaireka' is displayed in a large, lowercase, sans-serif font. The letters 'ke' are in a light blue color, 'dai' is in a light yellow color, and 'reka' is in a light green color. The logo is positioned at the bottom of the page, partially overlapping the footer area.

Kata Pengantar

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan karunianya yang telah diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan ini yang berjudul :“**Matching Fund Kadaireka Universitas Andalas**”. Pada kesempatan luar biasa ini. Penulis ingin berterima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing serta mendukung penulis dalam penyelesaian Laporan Akhir ini Terlebih kepada:

1. Allah SWT, berkat rahmat, dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulisan Laporan Akhir ini tersusun dengan baik.
2. Prof.Ir.Nizam,M.Sc.,DIC,Ph.D.,IPU,Asean Eng selaku Ketua Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi yang telah membuat program kampus merdeka magang dan studi indenpenden bersertifikat.
3. Bapak Prof. Yuliandri, SH, MH selaku Rektor Universitas Andalas.
4. Bapak Dr. Efa Yonedi, S.E., MPPM, Ak.CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
5. Bapak Hendra Lukito, SE.MM.PhD selaku Ketua Jurusan Manajemen
6. Bapak Berri Brilliant Albar, SE, M.M selaku Ketua Program Studi Manajemen Internasional
7. Ibu Dr. Helmizar, SKM, M.Biomed selaku dosen pembimbing yang telah bersedia memberikan waktu dalam membimbing dan memberikan saran serta arahan dalam penyusunan laporan ini.
8. Ibu Fitri Fauziah, S.Si, Apt, selaku Pemilik atau Founder PT. Finna Boga Berjaya yang selalu membimbing saya dan memberikan saran saya di Maching Fund Kadaireka Universitas Andalas
9. Orang tua yang tidak pernah lelah memberikan dukungan dan arahan dalam perkuliahan dan penyusunan laporan Magang Studi Independent Bersertifikat.
- 10.Dan seluruh teman-teman mahasiswa/i Manajemen Internasional angkatan 2019.

Penulis sadar bahwa dalam penulisan Laporan Akhir ini Masih ditemukan banyak kekurangan. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki Laporan ini. Kiranya Laporan Akhir yang dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan Program Matching Fund Kadaireka Universitas Andalas, Aamiin.

Padang , 06 Januari 2023
Penulis

DAFTAR ISI

Plembar Pengesahan Program Studi Manajemen	ii
Lembar Pengesahan Mentor	iii
Abstrak	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vi
Bab 1 Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Ruang Lingkup	2
1.3 Tujuan	4
Bab 2 Mitra Program Matching Fund Kedaireka Universitas Andalas	6
2.1 Gambaran Umum Program Matching Fund Kedaireka Universitas	6
2.2 Struktur Organisasi Matching Fund	8
2.3 Ruang Lingkup Pembelajaran	9
2.4 Gambaran dan Hasil Pembelajaran	10
Bab 3 Pembahasan Project	12
3.1 Gambaran Project	12
3.2 Pengembangan MiniPlant	20
3.3 Sertifikat dan Perizinan berusaha Aminoo.id	21
Bab 4 Kesimpulan dan Saran	25
4.1 Kesimpulan	25
4.2 Saran	26
Daftar Pustaka	27
Lampiran	28

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Sebagai bagian dari kerangka kebijakan Merdeka Belajar – Kampus Merdeka, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi mengimplementasikan berbagai program untuk membangun ekosistem yang mendorong peningkatan mutu dan relevansi pendidikan tinggi di Indonesia. Termasuk diantaranya adalah penawaran berbagai program pendanaan berbasis kompetisi.

Berbagai data dan informasi di lapangan menunjukkan bahwa sejumlah penelitian yang diselenggarakan di perguruan tinggi telah menghasilkan luaran yang memiliki potensi untuk diterapkan sebagai solusi dari berbagai persoalan di masyarakat atau dikembangkan untuk komersialisasi yang dapat meningkatkan produktivitas dan daya saing nasional. Selain itu, sejumlah perguruan tinggi juga memiliki kepakaran yang mumpuni untuk menjawab berbagai persoalan yang dihadapi sektor industri yang pada gilirannya akan mendorong peningkatan kinerja dan daya saing industri nasional.

Untuk menjembatani dan mendorong terjadinya sinergi yang optimal antara perguruan tinggi dan pihak mitra (bisa Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), Instansi Pemerintah, atau Lembaga Swadaya Masyarakat). Sebagaimana telah dilakukan tahun-tahun sebelumnya, Kemendikbudristek kembali menawarkan program Matching Fund (MF) Tahun 2022 yang merupakan dana padanan dari

Pemerintah terhadap dana dan/atau sumber daya yang telah disediakan oleh pihak mitra untuk bekerjasama dengan perguruan tinggi. Program MF ini diharapkan akan mendorong terbentuknya ekosistem kolaborasi yang lebih erat dan terakselerasi antara kampus, DUDI, instansi pemerintah, dan masyarakat. Berbagai kegiatan kampus merdeka yang diselenggarakan di luar perguruan tinggi, di antaranya magang/praktik kerja di industri atau tempat kerja lainnya, melaksanakan proyek pengabdian kepada masyarakat di desa, mengajar di satuan pendidikan, mengikuti pertukaran mahasiswa, melakukan penelitian, melakukan kegiatan kewirausahaan, membuat studi/proyek independen, dan mengikuti program kemanusiaan harus didukung oleh kemitraan yang erat antar pemangku kepentingan, kampus, industri, pemerintah, dan lembaga mitra sehingga membentuk ekosistem Merdeka Belajar–Kampus Merdeka.

Program MF Tahun 2022 memiliki 5 (lima) prioritas riset/rekacipta yang sama dengan tahun 2022 untuk mendukung transformasi ekonomi Indonesia, yaitu Ekonomi Hijau, Ekonomi Biru, Ekonomi Digital, Penguatan Pariwisata, dan Kemandirian Kesehatan. Meskipun demikian, pada program MF Tahun 2022 dilakukan penyesuaian sehingga cakupan skemanya terdiri atas:

- ❖ Kemitraan untuk Hilirisasi Inovasi Hasil Riset atau Kepakaran; dan
- ❖ Kemitraan dalam Pemberdayaan Masyarakat atau Efisiensi Tatakelola Pemerintahan

1.2 Ruang Lingkup

Program Matching Fund adalah program pendanaan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang merupakan program

penguatan kolaborasi antara PT dengan DUDI untuk secara bersama-sama membentuk ekosistem Merdeka Belajar - Kampus Merdeka. Pada akhir program diharapkan akan terbangun kolaborasi PT dengan DUDI yang lebih baik dan berkelanjutan serta berkontribusi untuk menyelesaikan permasalahan nyata di lapangan atau berkontribusi terhadap implementasi kebijakan strategis nasional.

Skema program Matching Fund ini dapat dimanfaatkan untuk:

1. Melipatkan pendanaan riset pengembangan, inovasi, dan penerapan hasil penelitian di perguruan tinggi melalui pendanaan bersama pemerintah dan DUDI.
2. Membangun sinergi sharing pembiayaan riset dan pengembangan yang dilakukan perguruan tinggi dan DUDI.
3. Memperluas dan meningkatkan dampak positif kegiatan perguruan tinggi bersama DUDI dikarenakan kapasitas pembiayaan bagi kegiatan kerja sama tersebut akan meningkat melalui skema pendanaan matching fund dari pemerintah.
4. Mendorong penciptaan produk atau jasa yang inovatif untuk diproduksi massal oleh industri dan kemudian dimanfaatkan masyarakat melalui pemberian dana dari pemerintah (matching fund) untuk mengaplikasikan hasil-hasil penelitian yang dilakukan perguruan tinggi melalui kegiatan kerja sama dengan DUDI.
5. Mendorong perguruan tinggi dan DUDI untuk membangun bisnis berbasis iptek dan wirausaha.

6. Mendorong pengembangan Pusat Unggulan Teknologi atau Centre of Excellence bersama dengan DUDI yang bidang ilmu dan teknologinya relevan dengan kebutuhan DUDI.
7. Menjadi ajang program Merdeka Belajar - Kampus Merdeka dari perguruan tinggi pengusul dan DUDI yang dapat diikuti oleh mahasiswa dari perguruan tinggi sendiri serta dapat ditawarkan ke mahasiswa perguruan tinggi lainnya.

Tahun 2022 Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi mengalokasikan anggaran Program Matching Fund. Perguruan tinggi dan DUDI menyepakati kemitraan melalui Kedaireka, yang kemudian diikuti dengan pengajuan proposal matching fund ke Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.

1.3 Tujuan

Program ini bertujuan:

- 1) Untuk memperoleh wawasan dan pengalaman tentang suatu bidang pekerjaan.
- 2) Untuk menerapkan dan membandingkan teori dan pengetahuan yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dengan situasi nyata di tempat kerja magang.
- 3) Untuk meningkatkan sumber daya tenaga kerja yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja.

- 4) Untuk meningkatkan efisiensi proses pendidikan dan pelatihan tenaga kerja yang berkualitas professional.
- 5) Membangun rekam jejak PT dan keunggulan spesifik yang menunjukkan diferensiasi misi PT.
- 6) Membangun ekosistem Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MBKM) dan memfasilitasi pencapaian indikator kinerja utama (IKU) (Kepmendikbudristek Nomor: 3/M/2021).
- 7) Meningkatkan peran PT dalam mendukung kebijakan/program pemerintah dan/atau membantu memecahkan masalah yang di hadapi bangsa.
- 8) Meningkatkan kontribusi PT dalam meningkatkan daya saing bangsa melalui pengembangan SDM unggul dan produk/luaran unggulan yang dihasilkan.

kedaireka

BAB II

MITRA PROGRAM MATCHING FUND KADAIREKA UNIVERSITAS ANDALAS

2.1 Gambaran Umum Program Matching Fund Kadaireka Universitas

Andalas

Merdeka Belajar Kampus Merdeka merupakan kebijakan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, yang bertujuan mendorong mahasiswa untuk menguasai berbagai keilmuan yang berguna untuk memasuki dunia kerja. Salah satu kegiatan yang diangkat adalah program Magang Bersertifikat. Program Magang Bersertifikat merupakan salah satu model pembelajaran Kampus Merdeka yang diperuntukan bagi mahasiswa untuk belajar dan mengembangkan diri guna mengimplementasikan kompetensi spesifik dan praktis yang didapatkan di bangku perkuliahan kepada Dunia Usaha atau Dunia Industri (DUDI), Program Magang Bersertifikat ini dirancang sedemikian rupa dalam format kegiatan yang dinamakan Matching Kadaireka berkolaborasi dengan mitra PT Finna Boga Berjaya.

Program Matching Fund Kadaireka merupakan kegiatan yang dikolaborasikan dengan Kampus Merdeka untuk memberikan kesempatan bagi mahasiswa/i untuk mengasah kemampuan sesuai bakat dan minat dengan terjun langsung ke dunia kerja sebagai persiapan karier masa depan. Program ini mengangkat tema “Pengembangan Miniplan Pangan Lokal Dadih Menjadi Aneka Olahan Makanan Fungsional Untuk Mendukung Pencegahan Stunting Nasional”.

Kegiatan ini didasari dengan adanya permasalahan pada angka *stunting* di Indonesia. Berdasarkan data prevalensi balita stunting yang dikumpulkan oleh WHO pada tahun 2020 sebanyak 22% atau sekitar 149,2 juta balita di dunia mengalami kejadian stunting (WHO, 2021). Menurut Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) pada tahun 2019, angka stunting di Indonesia mengalami penurunan menjadi 27,7%. Untuk mengatasi hal tersebut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) mendorong agar Indonesia bisa menggunakan bahan pangan lokal.

Dari permasalahan tersebut Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas (FKM Unand) menggaet PT Finna Boga Berjaya dalam mengembangkan makanan fungsional berbasis dadih. Hal ini dikarenakan dadih merupakan bahan pangan lokal di Sumatera Barat memiliki kandungan yang baik dalam pencegahan *stunting* (Helmizar, 2020).

Program Matching Fund di PT. Finna Boga Berjaya dapat memberikan manfaat untuk para peserta diantaranya memperoleh ilmu dan kemampuan esensial yang aplikatif dengan terlibat langsung dalam proses pembuatan produk olahan penurunan grafik stunting, kesempatan untuk belajar bersama para praktisi dan experts, dan kesempatan untuk memperoleh konversi 20 SKS yang dapat diakui oleh Universitas. Adapun kriteria untuk mengikuti Program Matching Fund di PT. Finna Boga Berjaya yaitu:

1. Mahasiswa Universitas Andalas
2. Telah menyelesaikan 4 semester

3. Berkomitmen 4 bulan dan mampu bekerja dalam tim

Pendaftaran dilaksanakan dari bulan Agustus 2022 hingga Desember 2022.

Berikut beberapa tahapan dalam proses pendaftaran Program Matching Fund di PT. Finna Boga Berjaya:

1. Jadwal seleksi dan wawancara peserta magang MBKM: 30 Agustus - 2 September 2022.
2. Pengumuman hasil seleksi: 3 September 2022.
3. Pertemuan peserta dan tim MF: 6 September.
4. Pelaksanaan magang: September - Desember 2022

2.2 Struktur Organisasi Matching Fund

1. Ketua : Dr. Helmizar, SKM, M.Biomed
2. Anggota 1 : Dr. Syahrial, SKM, M.Biomed
3. Anggota 2 : Dr. Montesqrit, S.Pt, M.Si
4. Anggota 3 : Rince Alfia Fadri, S.ST, M.Si
5. Anggota 4 : Dr. Eva Yunirita, M.Biomed
6. Anggota 5 : Dr. Asniati, SE, M.BA, Ak.CA, CSRA
7. Pengolah Data : Meicy Astuti, S.Gz
8. Tim Teknis
9. Peserta Magang

2.3 Ruang Lingkup Pembelajaran

Pada Program Matching Fund di PT. Finna Boga Berjaya ini penulis mengikuti berbagai pembelajaran yaitu antara lain:

1. Melakukan pengembangan teknologi miniplant berupa penyediaan peralatan dan sarana yang dibutuhkan, dengan menjalin kerja sama dengan rekanan yang memenuhi ketentuan yang sudah sesuai prototipe.
2. Melakukan pengembangan formulasi dan optimalisasi prototipe enkapsulasi probiotik dadih dengan langkah-langkah seperti (1) peremajaan isolat probiotik dadih, (2) tahap enkapsulasi, (3) nutrifikasi pangan dengan probiotik terenkapsulasi, dan (4) quality control produk.
3. Melakukan standarisasi dan sertifikasi produk olahan dadih yang mana dilakukan dengan cara mengurus perizinan Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai dasar dari proses pembuatan izin usaha dengan nomor 1110220029667. Pembuatan NIB dilakukan dengan sistem daring melalui website oss.go.id.
4. Melakukan uji pasar yang dilakukan di daerah lokus stunting di Provinsi Sumatera Barat yang terdiri dari: Daerah Lokus stunting kabupaten Agam yang berlokasi di nagari Kamang Magek, kegiatan dilakukan dengan cara mengumpulkan kelompok sasaran terutama ibu hamil dan ibu yang punya anak balita. Kegiatan juga dilakukan dengan memberikan edukasi kepada kelompok sasaran tentang

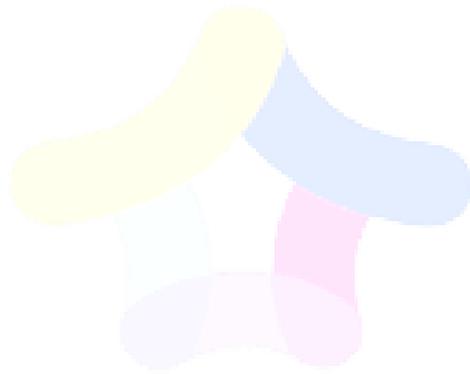
stunting dan tumbuh kembang terutama menjelaskan pentingnya makanan bergizi terutama makanan pendamping bagi ibu dan balita yaitu hasil olahan dadih. Bersamaan dengan kegiatan ini juga dilakukan kunjungan kepada peternak kerbau sebagai produsen bahan baku dadih.

5. Melakukan promosi dan komersialisasi produk olahan dadih dengan menggunakan beberapa metode yaitu: (1) promosi secara fisik dilakukan pada acara-acara tertentu seperti pameran yang dilakukan di STP dan bazar pada acara ulang tahun ikatan istri dokter indonesia (IIDI), (2) promosi melalui media tradisional dilakukan melalui media cetak dan media elektronik, serta media diluar ruangan seperti iklan banner dan publikasi melalui koran, (3) promosi melalui media digital dilakukan melalui media internet dan sosial media.

2.4 Gambaran dan Hasil Pembelajaran

Hasil evaluasi dari daya terima produk olahan dadih pada sasaran ibu hamil didapatkan sebanyak 70% ibu hamil menghabiskan roti dan 63% menghabiskan fla dadih setelah pemberian 1 bulan. Dari evaluasi dampak terhadap status gizi terdapat adanya peningkatan rerata berat badan ibu hamil. Terdapat rerata perbedaan outcome berat badan lahir antara ibu hamil yang diberikan intervensi dadih dengan ibu hamil yang tidak diberikan dadih. Rerata berat badan lahir bayi kelompok intervensi adalah (3172.2 ± 505.6) gram dan panjang badan (49.56 ± 1.23) cm. Sementara pada kelompok kontrol yaitu (3066.6 ± 206.5) gram dan panjang badan

(49.50 ± 1.04) cm. Selisih berat badan lahir bayi antara dua kelompok yaitu 105.6 gram lebih tinggi pada kelompok intervensi, dan selisih panjang badan antara dua kelompok yaitu 0.06 cm lebih tinggi pada kelompok intervensi. Secara keseluruhan evaluasi menunjukkan bahwa produk memberikan manfaat untuk pencegahan stunting.



kedaireka

BAB III

PEMBAHASAN PROJEK

3.1 Gambaran Project

Kegiatan Program Matching Fund Kadaireka Universitas Andalas ini, yaitu Project inovasi pengembangan produk dari pangan lokal dadih untuk penanggulangan stunting yang merupakan project program ini. Stunting dapat ditangani melalui pemberian makanan tambahan untuk memenuhi kebutuhan gizi ibu maupun anak. Inovasi pengembangan pangan lokal menjadi salah satu alternatif yang dapat dipilih. Hal ini sejalan dengan prioritas pemerintah dalam pencegahan dan penanggulangan stunting dengan cara intervensi spesifik yaitu pemberian makanan tambahan pada kelompok prioritas. Dadih adalah salah satu jenis produk olahan susu kerbau yang merupakan kearifan lokal dari Sumatera Barat dan memiliki potensi menjadi pangan fungsional

Dadih merupakan makanan yang memiliki kandungan gizi baik sehingga dapat diolah dan dikembangkan menjadi makanan tambahan yang dapat diberikan kepada ibu hamil dan balita untuk pencegahan stunting. Dadih mengandung mikroba probiotik dimana dapat mempengaruhi penyerapan makanan dalam tubuh yang mampu menaikkan berat badan anak. Tingginya zat gizi pada dadih dapat membantu pertumbuhan pada anak usia 6 hingga 24 bulan dan juga pada anak yang mengalami stunting.

Beberapa penelitian telah dilakukan terkait manfaat dadih dalam menanggulangi stunting. Penelitian mengenai intervensi pemberian dadih menjadi

PMT pada anak stunting selama 3 bulan dapat merubah status gizi anak pendek usia 1-4 tahun berdasarkan skor-z TB/U. Pemilihan dadih juga didasari dari penelitian yang menemukan bahwa dalam dadih terdapat 16 asam amino terdiri dari 10 asam amino esensial dan 8 non esensial yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak. Maka dilakukanlah inovasi pengembangan produk dari pangan lokal dadih untuk penanggulangan stunting.

Dengan adanya Program Matching Fund Kadaireka Universitas Andalas yang bermitra dengan PT. Finna Boga Berjaya dalam inovasi pengembangan produk dari pangan lokal dadih untuk penanggulangan stunting. Matching Fund Kadaireka Universitas Andalas membentuk sebuah Usaha Rumahan atau juga bisa diartikan Mini Plant yang diberi nama Aminoo. Aminoo Membuat berbagai olahan dari dadih untuk pengembangan produk dari pangan lokal dadih untuk penanggulangan stunting.

A. Roti Aminoo Fungsional

Roti didefinisikan sebagai makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang. Adonan biasanya ditambahkan garam, gula, susu, butter, dan bahan lainnya. Pada awalnya roti dibuat dari bahan yang sederhana dengan cara pembuatan yang sederhana pula, roti dibuat dari gandum yang digiling menjadi terigu murni dan dicampur air, kemudian dibakar diatas batu panas atau oven. Perkembangan teknologi, menghasilkan roti yang lebih bervariasi dari segi ukuran, penampilan, bentuk, tekstur, rasa, dan isiannya. Hal itu

dipengaruhi oleh perkembangan pengetahuan tentang pembuatan roti meliputi aspek bahan baku, proses pencampuran, dan metode pengembangan adonan.

Roti yang berkualitas dihasilkan dari bahan yang berkualitas, komposisi bahan yang tepat, proses pembuatan yang tepat dan didukung oleh bahan penunjang yang tepat. Kriteria roti yang baik adalah teksturnya lembut, tingkat kekenyalannya cukup tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek, jika ditekan roti akan kembali seperti semula, berpori kecil, warna kulit luar bagian atas kuning kecoklatan sedangkan kulit luar bawah kuning muda atau coklat muda, remah halus tanpa gumpalan putih dan beraroma harum.

Roti dengan penambahan vla dadih merupakan salah satu inovasi baru yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan tambahan untuk ibu hamil dalam memenuhi kebutuhan hariannya, sehingga dapat menjadi salah satu cara untuk percepatan penurunan dan pencegahan stunting. Roti ini memiliki kualitas yang baik dilihat dari segi komposisi bahan dan kandungan gizinya, karena komposisinya diberikan penambahan tepung kacang merah (*Vigna angularis*), jagung (*Zea mays L.*), kacang kedelai (*Glycine max L.*).

Kacang-kacangan merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki kandungan gizi seperti vitamin B, mineral, serat, dan protein yang tinggi (20-25 g/100g) (Dostalova, 2009 dalam Ekafitri dan Rhestu, 2014). Kacang-kacangan lokal di Indonesia seperti kacang tunggak (*Vigna unguiculata*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Perlu dilakukan suatu inovasi pemanfaatan kacang-kacangan lokal sebagai alternatif sumber protein

nabati bagi masyarakat terutama sebagai makanan tambahan untuk ibu hamil dan balita sebagai bentuk usaha percepatan penurunan stunting dan pencegahannya.

Tepung komposit ini terdiri dari tepung kacang merah, tepung jagung, dan tepung kacang kedelai, dengan perbandingan 1:1:1. Tepung komposit dapat menggantikan pemakaian tepung terigu sebesar 10%, sehingga tidak menghasilkan perbedaan tekstur, warna, dan kekerasan roti. Kacang merah dapat diolah menjadi tepung karena memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi yaitu karbohidrat 61,2 g/100g dan protein 22,3 g/100g.

Pada dasarnya, roti memiliki komposisi yang sama, seperti : Tepung terigu, butter, telur, susu UHT, gula pasir, garam, ragi, susu bubuk, vanilla milk. Namun, pada inovasi pengembangan produk ini ditambahkan tepung komposit sebagai salah satu pangan lokal yang dapat meningkatkan nilai zat gizi pada roti. Penambahan tepung komposit ini menjadikan roti memiliki kandungan zat gizi yang tinggi terutama pada zat gizi protein.

Makanan dengan kandungan zat gizi protein tinggi dapat dikonsumsi untuk meningkatkan berat badan sehingga dapat memenuhi kebutuhan zat gizi ibu hamil dan balita, dan dapat menurunkan angka kejadian stunting. Komposisi roti amino fungsional terdiri dari tepung terigu, tepung komposit, susu UHT, telur, garam, gula, margarin, vanilla milk. Roti amino fungsional ukuran 60 gram diformulasikan untuk ibu hamil sebanyak 2 bungkus perhari. Satu bungkus roti mengandung 196,9 kkal, lemak 5,68 gram, dan karbohidrat 32,86 gram. Sedangkan roti yang khusus untuk balita berukuran 30 gram dengan kandungan gizinya

setengah dari versi ibu hamil. Roti amino fungsional dapat dikonsumsi dengan vla dadih oleh ibu hamil dan balita sebagai selingan sebanyak 2 pcs perhari. Roti amino fungsional dapat bertahan selama 7 hari dalam suhu ruang.

B. Healthy Cookie

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tergolong makanan yang dipanggang. Biasanya dalam proses pembuatan *cookies* ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah (Astawan, 2009). *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat.

Ciri-ciri *cookies* yaitu :

1. Warna kuning kecoklatan atau sesuai dengan warna bahannya
2. Bertekstur renyah
3. Aroma harum yang ditimbulkan adanya kesesuaian bahan yang digunakan
4. Rasa manis yang ditimbulkan dari banyak sedikitnya penggunaan gula dan karakteristik rasa bahan yang digunakan

Cookies dapat dijadikan alternatif makanan tambahan oleh ibu hamil dan balita untuk memenuhi kebutuhan gizi hariannya. Komposisi *Cookies* terdiri dari tepung terigu, putih telur, maizena, gula pasir, butter, dan vanilla *milk*. Kandungan gizi *Cookies* yang dikonsumsi dalam satu takaran saji sebanyak 40 gram (20 pcs) yaitu energi total 316 kkal, energi dari lemak 1,8 kkal, lemak total 0,2 gram, protein

4,4 gram, dan karbohidrat 21,5 gram. *Cookies* dapat bertahan selama 1 bulan dalam suhu ruang.

C. Pudding

Di Britania Raya, istilah puding sering digunakan untuk hidangan penutup yang dibuat dari telur dan tepung, serta dimasak dengan cara dikukus atau direbus (Lynne, 2000). Puding juga digunakan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis. Ada juga jenis puding yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur serta campuran tepung pati. Puding dengan bahan baku susu (*yogurt*), tepung maizena, tapioka, atau telur dihidangkan setelah didinginkan lebih dulu (Arini, 2015).

Daya terima puding yaitu warna puding harus sangat menarik, rasa yang disukai sebaiknya terlalu manis, aromanya harum sesuai dengan bahan pengisinya, dan teksturnya kenyal. Sifat fisik yang dimiliki puding adalah warna dan tekstur.

Komposisi pudding terdiri dari : Agar powder, susu kental manis, air, perisa : Coklat, pasta pandan, dll. Kandungan gizi pudding yang dikonsumsi dalam satu takaran saji sebanyak 90 gram (1 cup) yaitu energi total 83,72 kkal, energi dari lemak 26,46 kkal, lemak total 2,94 gram, protein 1,74 gram, dan karbohidrat 13,54 gram. Puding dapat dikonsumsi oleh ibu hamil dan balita sebagai selingan sebanyak 1 sajian perhari, dan dapat dikonsumsi dengan vla dadih. Puding dapat bertahan selama 1 hari dalam suhu ruang dan tahan 3 hari dalam lemari pendingin.

D. Nugget Susu Kerbau

Nugget yang menggunakan bahan dasar susu kerbau diolah dengan penambahan sumber protein seperti telur sehingga menghasilkan *Nugget* yang enak dan dengan kandungan gizi yang lebih tinggi. *Nugget* pada dasarnya merupakan bentuk produk daging giling (daging ayam, sapi, dll.) yang umumnya dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama masa penyimpanan. *Nugget* merupakan salah satu olahan pangan yang digemari oleh berbagai kalangan umur mulai dari anak-anak hingga lansia karena proses pengolahan yang praktis serta dapat meningkatkan asupan gizi. Selain itu, *Nugget* dapat dikonsumsi tidak hanya sebagai makanan selingan tetapi juga sebagai pengganti lauk. Berbagai inovasi telah diupayakan untuk menciptakan berbagai varian *Nugget*. Diantara inovasi tersebut yaitu terciptanya *Nugget* susu. *Nugget* yang dibuat dari susu kerbau sebagai pengganti daging.

Susu kerbau mengandung banyak nutrisi yang bermanfaat bagi manusia. Dalam penelitiannya menunjukkan bahwa susu kerbau mengandung 7-8% lemak, 4,2-4,6% protein, 4,64% laktosa dan mineral seperti Kalsium 92%, Zat Besi 38%, dan Fosfor 118% serta memiliki kandungan vitamin A yang lebih tinggi dari susu sapi. Kandungan kolesterol susu kerbau lebih rendah dari susu sapi yaitu 0,65 mg/g. Hal tersebut yang menjadi pertimbangan dilakukan pengembangan produk sehat yang menggunakan susu kerbau sebagai bahan fungsional. Susu kerbau diproses untuk mengambil curd (gumpalan protein) susu untuk kemudian ditambahkan bahan pengisi dan dilapisi dengan larutan battering and breading. Curd adalah

gumpalan susu yang terbentuk oleh aktivitas koagulan, yaitu campuran enzim yang mempunyai aktivitas proteolitik.

Komposisi *nugget* susu kerbau terdiri dari tepung terigu, telur, garam, gula, ketumbar, merica, bawang putih, bawang merah, margarin. Kandungan gizi *nugget* susu kerbau yang dikonsumsi dalam satu takaran saji sebanyak 25 gram (1pcs) yaitu energi total 293,3 kkal, energi dari lemak 79,83 kkal, lemak total 8,87 gram, protein 11,15 gram, dan karbohidrat 42,35 gram. *Nugget* susu kerbau dapat dikonsumsi oleh ibu hamil dan balita sebagai selingan sebanyak 1 sajian perhari. *Nugget* susu kerbau dapat bertahan selama 1 hari dalam suhu ruang dan tahan 3 hari dalam lemari pendingin.

E. Vla Dadih

Vla atau yang biasa disebut pastry cream adalah saus atau krim yang terbuat dari susu, gula, tepung maizena dan kuning telur. Vla biasanya digunakan untuk hiasan atau isi aneka kue karena rasanya yang manis dan bertekstur lembut. Sudah banyak supermarket yang menjual vla namun belum ada yang mengkombinasikan dengan dadih. Vla dibuat dengan mensubstitusi dadih setelah vla dimasak. Dadih terbuat dari fermentasi susu kerbau yang kaya akan probiotik dan protein.

Komposisi Vla terdiri dari susu UHT, kuning telur, dadih, maizena, gula, dan margarin. Kandungan gizi vla yang dikonsumsi dalam satu takaran saji sebanyak 30 gram (1pcs) yaitu energi total 74,65 kkal, energi dari lemak 32,04 kkal, lemak total 3,56 gram, protein 1,89 gram, dan karbohidrat 89,3 gram. Vla dadih dapat dikonsumsi oleh ibu hamil dan balita sebagai selingan sebanyak 2 pcs per

hari, vla dapat dikombinasikan dengan pudding, pie dan dengan roti sebagai pengganti selai. Vla dapat bertahan selama 1 hari dalam suhu ruang dan tahan 3 hari dalam lemari pendingin.

3.2 PENGEMBANGAN MINIPLANT

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbud Ristek) mendukung perguruan tinggi melalui platform Kedaireka dan program Matching fund untuk berinovasi dan berkolaborasi dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI). Program pendanaan Dana Padanan Matching fund Kedaireka berfokus untuk mewujudkan hasil kolaborasi inovatif melalui platform Kedaireka. Perguruan Tinggi dengan DUDI bekerja sama untuk meningkatkan manfaat dan relevansi sekaligus menyesuaikan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di Perguruan Tinggi dengan kebutuhan DUDI dan masyarakat.

Universitas Andalas turut ikut dalam program Matching Fund Kedaireka salah satunya dengan pengembangan Miniplant Stunting. Mini Plant Stunting yang dibentuk dan diberi nama Amino yang bekerjasama dengan PT. Finna Boga Berjaya. Pengembangan Miniplant berbasis produk olahan dadih merupakan hasil inovasi sebagai salah satu upaya untuk menekan angka stunting di Indonesia khususnya Sumatera Barat dengan memanfaatkan pangan lokal. Berbagai produk olahan dadih pun dikembangkan sebagai makanan tambahan untuk penanggulangan stunting dengan sasaran ibu hamil dan balita. Adanya kolaborasi pihak perguruan tinggi dengan industri dijadikan wadah agar produk dapat dirasakan langsung oleh masyarakat luas.

3.3 SERTIFIKAT DAN PERIZINAN BERUSAHA AMINOO.ID

Dalam menjalankan suatu usaha, tidak luput dari perizinan dan sertifikasi. Izin usaha menurut Online Single Submission (OSS) merupakan izin yang diterbitkan langsung oleh Lembaga OSS untuk dan atas nama menteri, pimpinan lembaga, gubernur, atau bupati atau walikota setelah pelaku usaha melakukan pendaftaran. Adapun pengertian dari perizinan berusaha adalah persetujuan yang diperlukan oleh pelaku usaha untuk memulai menjalankan usaha, dan diberikan dalam bentuk persetujuan yang dituangkan dalam bentuk surat atau keputusan setelah pelaku usaha tersebut memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan.

Ada berbagai jenis perizinan berusaha yang bisa dibuat tergantung jenis usaha. Untuk Aminoo.id sejauh ini telah membuat Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai dasar dari proses pembuatan izin usaha. Pada dasarnya NIB adalah suatu identitas milik pelaku usaha yang diterbitkan langsung oleh OSS. Sejak OSS diberlakukan pertama kali oleh pemerintah, maka setiap pelaku usaha diharuskan untuk memiliki nomor induk usaha atau NIB. Pembuatan NIB dilakukan dengan sistem daring melalui website oss.go.id.

Sesuai dengan pasal 1 poin 11 peraturan pemerintah nomor 24 tahun 2018 terkait pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik, disebutkan bahwa lembaga OSS adalah lembaga pemerintah yang bukan dibawah naungan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintah pada bidang koordinasi penanaman modal. Kemudian, pada aturan yang sama juga dikatakan bahwa

perizinan berusaha yang terintegrasi secara elektronik atau OSS adalah suatu perizinan usaha yang dikeluarkan langsung oleh lembaga Oss dengan mewakili menteri, pimpinan lembaga, gubernur atau bupati dan walikota untuk pebisnis dengan sistem elektronik yang sudah terintegrasi.

Sebagai produk olahan makanan, selanjutnya setelah mendapatkan NIB, Aminoo.id membuat surat izin edar produk dari Dinas Kesehatan Kota Padang berupa Sertifikasi Pangan Olahan Rumah Tangga (PIRT) untuk dua jenis produk Aminoo.id yaitu *cookies* dan roti. PIRT adalah singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga dimana saat ini permintaanya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur di masyarakat Indonesia, khususnya di industri pangan. Bisnis dengan skala kecil atau yang biasa dikategorikan dengan Usaha kecil menengah (UKM) sedang berkembang dengan pesat, dan berubah menjadi penopang utama di dalam roda perekonomian Indonesia saat ini. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 Tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga, dijelaskan bahwa pengertian PIRT adalah sertifikat izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan. Sertifikat ini mengacu bahwa pangan hasil produksi yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan yang telah ditentukan.

PIRT penting dimiliki produk Aminoo.id karena memberikan rasa aman dan higienis produk makanan untuk dikonsumsi. Dengan mengurus PIRT berbagai manfaat bagi pemilik usaha PIRT jika memiliki sertifikasi produksi pangan, di antaranya: produk layak edar, menjamin keamanan produk, meningkatkan

kepercayaan pelanggan, mampu bersaing dengan industri besar, dan meningkatkan pendapatan usaha.

Selanjutnya, Aminoo.id mencoba untuk mendapatkan sertifikasi Halal. Sertifikasi halal merupakan pengakuan terhadap kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Perusahaan yang ingin memperoleh sertifikasi halal untuk produknya harus mengikuti prosedur sesuai aturan yang berlaku. Dengan jaminan halal, produk yang diedarkan di pasar akan mendapatkan peluang lebih besar untuk dipilih oleh konsumen. Secara tidak langsung, hal ini membantu pertumbuhan dan perkembangan usaha. Hal pertama yang Aminoo.id lakukan saat akan mengajukan permohonan sertifikasi halal adalah mengajukan permohonan kepada BPJPH. Pada kesempatan tersebut, Aminoo.id datang dengan membawa sejumlah dokumen persyaratan seperti Data, nama dan jenis produk, bahan yang digunakan, dan proses pengolahan produk.

Setelah BPJPH menerima dokumen-dokumen yang dimaksud, tahap selanjutnya adalah pemeriksaan. Selanjutnya, BPJPH akan memberikan informasi kepada pelaku usaha mengenai hasil pengecekan dokumen. Pelaku usaha juga diminta untuk memilih LPH yang akan mengadakan audit. Pelaku usaha bisa memilih Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) atau LPH lain yang resmi. LPH akan melakukan pemeriksaan dan pengujian terhadap produk, mulai dari bahan yang digunakan hingga proses pembuatan produk. Auditor halal yang mewakili LPH akan terjun langsung ke perusahaan untuk melihat dan menilai kehalalan produk.

Hasil pengujian yang dilakukan oleh auditor halal terhadap produk perusahaan kemudian akan diserahkan kepada BPJPH. Lembaga inilah yang kemudian melakukan pengecekan terhadap kelengkapan laporan, antara lain produk dan bahan yang digunakan, hasil analisis, serta berita acara pemeriksaan. Selain itu, auditor halal juga harus menyertakan rekomendasinya atas hasil pemeriksaan. Setelah BPJPH menganggap bahwa auditor halal melalui LPH telah melengkapi semua dokumen yang dibutuhkan, dokumen ini diajukan ke MUI. Tugas MUI adalah mengadakan sidang fatwa halal bersama para pakar, unsur pemerintah, dan lembaga yang terkait. MUI juga berhak untuk meminta dokumen tambahan apabila ada hal yang masih meragukan selama penyelenggaraan sidang fatwa halal. Terakhir, BPJPH akan menerbitkan sertifikasi halal berdasarkan keputusan dari sidang fatwa halal dari MUI. Ada dua kemungkinan yang terjadi yaitu halal atau tidak hala

kedaireka

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban kegiatan Matching Fund Kedaireka di PT. Finna Boga Berjaya yang berlangsung dari September 2022 - Desember 2022. Setelah kurang lebih 4 bulan program Matching Fund Kedaireka di PT. Finna Boga Berjaya, kami dapat menyimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan magang yang telah terprogramkan bisa berjalan sesuai dengan program yang telah direncanakan meskipun terdapat perubahan dan penambahan kegiatan. Berdasarkan pengalaman dan kondisi lapangan yang saya peroleh selama kegiatan Matching Fund Kedaireka di PT. Finna Boga Berjaya, dapat saya simpulkan sebagai berikut:

- Program Matching Fund Kedaireka di PT. Finna Boga Berjaya yang telah terencana dapat berjalan dengan baik.
- Membentuk mahasiswa - mahasiswa yang tergabung dalam Matching Fund Kedaireka di PT. Finna Boga Berjaya menjadi lebih bertambah wawasan mengenai ilmu gizi serta mampu dalam menyikapi permasalahan yang ada dan dapat memahami bagaimana mekanisme yang baik dan benar dalam melakukan analisis permasalahan kesehatan masyarakat saat ini khususnya stunting di Indonesia.
- Program Matching Fund Kedaireka di PT. Finna Boga Berjaya dapat meningkatkan ilmu dan pengetahuan mahasiswa-mahasiswa serta dapat menggugah mahasiswa terutama dalam bidang gizi.

Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan ilmu di bidang gizi terutama terkait permasalahan kesehatan saat ini yaitu tingginya grafik stunting di Indonesia dan titik-titik yang menjadi angka kasus terbesar dari permasalahan ini. Kegiatan Matching Fund Kedaireka di PT. Finna Boga Berjaya merupakan usaha pembelajaran diluar kampus dengan 20 SKS dan praktek dalam upaya pencegahan stunting di Indonesia sesuai dengan program pemerintah yang berlaku. Hal ini diharapkan dapat membantu pemerintah dalam upaya penurunan sekaligus pencegahan stunting di Indonesia.

4. 2 Saran

Dengan tujuan untuk memberikan masukan serta partisipasi demi kemajuan dalam meningkatkan taraf dan mutu program Program Matching Fund saya selaku mahasiswa yang tergabung dalam program tersebut memberikan beberapa saran:

1. Membentuk dan menentukan SOP kegiatan yang akan dijalankan.
2. Menyiapkan dan menjelaskan TOR yang diperlukan untuk menunjang kelancaran program.
3. Membuat surat pernyataan dan persetujuan terkait teknis dan hal-hal yang berkaitan dengan program Matching Fund.
4. Menentukan tugas atau job description & job responsibilities yang jelas dan baik.
5. Memperluas daerah atau lokasi penerima manfaat program Matching Fund.
6. Memperhatikan output/luaran yang sudah ditentukan sebelumnya.
7. Menentukan sasaran yang tepat menerima manfaat program Matching Fund.

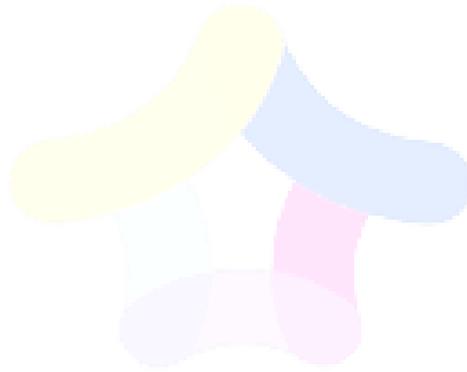
Daftar Pustaka

https://kedaireka.id/buklet/buklet_matching_fund.pdf

<https://lldikti3.kemdikbud.go.id/v6/wp-content/uploads/2022/03/Materi-Panduan-Matching-Fund-Kedaireka-2022-LLDIKTI-Wilayah-III.pdf>

<https://kedaireka.id/matchingfund>

matchingfund_aminoo.id



kedaireka

Lampiran

Prototipe



Bahan

Bahan A:

1. Tepung protein tinggi 518,4
2. Gula Pasir 150 gr
3. Ragi 16 gr
4. Tepung Komposit 55
5. Vanila milk 1 gr

Bahan B:

1. Margarin 60 gr
2. Garam secukupnya

Bahan C (total 380 gr)

1. Telur 2 butir
2. Susu UHT sisa berat

Cara Pembuatan

1. Campurkan Bahan A dan aduk rata menggunakan mixer
2. Masukkan Bahan B ke dalam bahan A, mix hingga rata
3. Tambahkan Bahan C dan aduk hingga kalis

Roti Fungsional Kacang- Kacangan



Roti fungsional merupakan roti yang dibuat dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung komposit. Tepung komposit merupakan campuran dari tepung kacang merah, jagung, dan kacang kedelai

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran Saji 60gr (1 pcs)
1 Sajian dalam kemasan

Jumlah persajian
Energi total : 196,9 kkal
Energi dari lemak : 42,3 kkal

Lemak total : 4,7 gr
Protein : 5,68 gr
Karbohidrat : 32,86 gr



Bahan-bahan

Susu UHT
Gula 40 gram
Kuning Telur 1 butir
Maizena 10 gram
Margarin
Air secukupnya

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran Saji 30 gr (1 pcs)
1 Sajian dalam kemasan

Jumlah persajian
Energi total : 74,65 kkal
Energi dari lemak : 32,04 kkal

Lemak total : 3,56 gr
Protein : 1,89 gr
Karbohidrat : 89,3 gr

VLA DADIAH



Vla Dadiah merupakan vla yang dibuat dengan mensubstitusi dadiah. Dadiah terbuat dari fermentasi susu kerbau yang kaya akan probiotik dan protein

Cara Pembuatan

- Cairkan gula dan susu UHT
- Kemudian masukkan kuning telur, aduk sampai mendidih
- Lalu masukkan margarin dan aduk rata
- Setelah itu masukkan maizena yang telah dilarutkan dengan air
- Aduk dengan api kecil



Kukis Fungsional Kacang- Kacangan



Bahan

Bahan A:

1. Tepung jagung 20 gr
2. Tepung Kedelai 20 gr
3. Tepung Kacang Merah 20 gr
4. Tepung Maizena 25 gr
5. Vanila milk 2,5 gr

Bahan B:

1. Margarin 150 gr

Bahan C

1. Putih Telur 100gr
2. Gula Pasir 120 gr

Cara Pembuatan

1. Campurkan Bahan C, aduk dengan mixer hingga kaku
2. Kocok terpisah margarin
3. Campurkan bahan C dan margarin, mixer hingga rata
4. Masukkan tepung-tepungan secara perlahan, aduk rata dengan mixer

Kukis fungsional terbuat dari campuran tepung kacang merah, tepung jagung, dan tepung kacang kedelai dengan penambahan putih telur, gula, dan margarin.

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran Saji 40 gr (20 pcs)
3 Sajian dalam kemasan

Jumlah persajian
Energi total : 316 kkal
Energi dari lemak : 1,8 kkal

Lemak total : 0,2 gr
Protein : 4,4 gr
Karbohidrat : 21,5gr



Nugget Susu Kerbau



Bahan A

1. Susu Kerbau Segar 200 ml

Bahan B

1. Tepung Terigu 50 gr
2. Tepung Tapioka 50 gr
3. Telur 11 gr
4. Merica bubuk 2 gr
5. Ketumbar bubuk 2 gr
6. Garam 5 gr
7. Gula 2 gr

Bahan C

1. Bawang Putih 5 gr
2. Bawang Merah 5 gr
3. Margarin 5 gr

Cara Pembuatan

1. Campurkan Bahan A dan B kemudian aduk rata
2. Tumis bahan C menggunakan margarin hingga harum, tambahkan kedalam adonan
3. Kukus selama 15 menit
4. Dinginkan pada suhu ruang, potong, balur dengan kocokan telur dan tepung roti
5. Goreng dan Sajikan

Nugget berbahan utama susu kerbau sebagai pengganti dari daging/ayam. ditambahkan sumber protein hewani atau sayuran sebagai bahan campuran pelengkap sumber zat gizi.

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran Saji 25gr (1 pcs)
1 Sajian dalam kemasan

Jumlah persajian
Energi total : 293,3 kkal
Energi dari lemak : 79,83 kkal

Lemak total : 8,87 gr
Protein : 11,15 gr
Karbohidrat : 42,35 gr



Pudding Dadih



Bahan

Bahan A:

1. Agar powder 1 bungkus
2. Susu kental manis 1 kaleng besar
3. Air 4 kaleng susu
4. Vanila milk secukupnya
5. Garam secukupnya
6. Pasta coklat secukupnya
7. DCC 100gr

Bahan B:

1. Dadih 30gr

Pudding dadih merupakan olahan pudding coklat dengan penambahan dadih di dalamnya.

Cara Pembuatan

1. Campurkan semua bahan A, aduk dengan api sedang hingga mendidih
2. setelah mendidih, diamkan hingga suhu 60 derajat celcius, masukkan dadih, aduk rata

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran Saji 90 gr (1 cup)
1 Sajian dalam kemasan

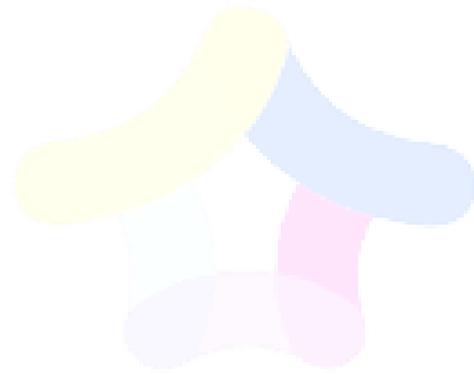
Jumlah persajian
Energi total : 83,72kkal
Energi dari lemak : 26,46kkal

Lemak total : 2,94 gr
Protein : 1,74 gr
Karbohidrat : 13,54gr

Dokumentasi







kedaireka