

Biskuit KAGUM



Biskuit Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Sorgum

Biskuit KAGUM diformulasikan sebagai alternatif intervensi penanggulangan KEP di Indonesia.

Kacang tunggak mengandung protein dan zat besi yang relatif tinggi yaitu 24,4 g dan 13,9 mg per 100 g bahan (Kemenkes RI, 2019). Kacang tunggak kaya asam amino esensial seperti lisin 68,32 mg/g, methionine 11,68 mg/g, sistein 10,88 mg/g, threonine 36 mg/g, dan tryptofan 10,88 mg/g protein (FAO, 2013).

Tepung kecambah kacang tunggak yang telah melalui perkecambahan selama 12 jam mengandung protein 22,07% (Lestari dan Murtini, 2017).

Tepung sorgum menjadi salah satu alternatif pengganti terigu. Kandungan protein tepung sorgum (8,43 mg) relatif sama dengan tepung terigu (9 g), sedangkan kadar zat besi tepung sorgum (3,14 mg) lebih tinggi dibanding tepung terigu (1,3 mg) per 100 g bahan (USDA, 2018; Kemenkes RI, 2019). Tepung sorgum kaya asam amino esensial seperti lisin 20,16 mg/g, methionine 13,92 mg/g, sistein 15,04 mg/g, threonine 30,24 mg/g, dan tryptofan 12,16 mg/g protein (FAO, 2013).

TAU GAK SIH
NILAI GIZI
BISKUIT KAGUM?

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji	40 gram			
Jumlah sajian per kemasan	4 keping			
JUMLAH PER SAJIAN				
		% AKG*		
		Usia 7 – 9 tahun	Usia 10 – 12 tahun	
			Laki-laki	Perempuan
Energi total (Kkal)	171	103,7	85,5	90
Protein (g)	3,9	97,5	78	70,9
Lemak (g)	6,6	120	101,5	101,5
Karbohidrat (g)	23,8	95,2	79,3	85

Keterangan: *Persen AKG berdasarkan 10% kebutuhan energi anak sekolah

KOMPOSISI

Tepung terigu, Tepung kecambah kacang tunggak, Tepung Sorgum, Tepung maizena, Kuning telur, Susu skim bubuk, Margarin, Gula halus, Baking Powder, Garam

BISKUIT KAGUM



P0



P1



P2



P3