



COOKIES IKAN GABUS (COKIBUS)

Dr. Nadimin, SKM, M.Kes, Dr. Abdul Salam, SKM, M.Kes, Thresia Dewi Kartini B, SKM, M.Si



LATAR BELAKANG

COKIBUS merupakan produk inovasi dari sebuah penelitian dengan judul : Efek Pemberian Makanan Jajanan Lokal Substitusi Tepung Ikan Gabus Terhadap Pertumbuhan dan Status Gizi Anak Balita Stunting



LATAR BELAKANG

- Ikan gabus dikenal sebagai salah satu ikan yang kaya manfaat karena kandungan Albuminnya yang tinggi
- Salah satu manfaat dari ikan gabus ialah membantu mempercepat proses pertumbuhan pada balita.
- Hanya saja tidak semua masyarakat suka mengonsumsi ikan gabus, mengapa karena jenis ikan ini memiliki aroma amis yang khas



LATAR BELAKANG

- Penelitian sebelumnya dengan menggunakan tepung ikan gabus mampu menghasilkan jajanan lokal yang memiliki kandungan zat gizi cukup tinggi.
- Setiap porsi jajanan lokal tersebut rata-rata mengandung energi 165 kkal, protein 4 gram, besi 9,1 mg dan seng 4,4 mg (Nadimin, 2017).
- Secara organoleptik jajanan lokal hasil pengembangan tersebut memiliki nilai daya terima yang tergolong baik (Nadimin, 2017).



LATAR BELAKANG

- Oleh karena itu kami mencoba memformulasikan beberapa makanan lokal dalam bentuk cookies dengan substitusi tepung ikan gabus agar masyarakat dapat merasakan manfaat dari ikan gabus tanpa terganggu dengan aroma amis yang khas tersebut



MANFAAT COKIBUS

Cokibus dapat digunakan sebagai PMT yang merupakan upaya untuk mencegah/mengatasi masalah status gizi khususnya pada balita karena jajanan lokal substitusi ikan gabus memiliki kandungan zat gizi cukup tinggi

Sekilas Cokibus nampak seperti cookies pada umumnya, tetapi keunggulannya ialah Cokibus disubstitusi dengan Tepung Ikan Gabus



KOMPOSISI

Tepung sagu, Tepung ikan gabus, Margarine, Telur ayam, Gula pasir, Santan kental



KOMPOSISI

Tepung terigu, Tepung Ikan Gabus, Telur, Gula Pasir, Margarine



KOMPOSISI

Biskuit, Tepung Ikan gabus, Coklat batang, Kental manis coklat, Margarine



TERIMA KASIH