



UNIVERSITAS ANDALAS

**ANALISIS DESKRIPTIF KANDUNGAN GIZI MAKRO,
FOSFOR, DAN KALSIUM TEPUNG CANGKANG KERANG
PENSI (*Corbicula prime*) DAN LANGKITANG (*Melanoides
tuberculatus*) SEBAGAI ANTIOSTEOPOROSIS**

Oleh :

Sheisvi Noviaresika Putri

No. BP. 1711223002

Pembimbing 1

Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM

Pembimbing 2

Risti Kurnia Dewi, S.Gz., M.Si.

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Juli 2024

Sheisvi Noviaresika Putri, No BP. 1711223002

**ANALISIS DESKRIPTIF KANDUNGAN GIZI MAKRO, FOSFOR, DAN KALSIUM
TEPUNG CANGKANG KERANG PENSI (*Corbicula prime*) DAN LANGKITANG
(*Melanoides tuberculatus*) SEBAGAI ANTIOSTEOPOROSIS**

X+45 Halaman, 11 tabel, 3 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Osteoporosis merupakan penurunan densitas tulang yang menyebabkan tulang menjadi rapuh. Faktor yang mempengaruhi densitas tulang adalah aktifitas fisik, hormon seksual, kebiasaan merokok, konsumsi obat-obatan dan alkohol asupan vitamin D dan asupan kalsium serta fosfor. Pensi dan langkitang merupakan jajanan yang mudah ditemui di kawasan wisata Pantai Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan nutrisi makro serta kalsium dan fosfor pada tepung cangkang kerang pensi dan tepung cangkang langkitang serta potensinya sebagai bahan alternatif untuk permasalahan osteoporosis.

Metode

Penelitian ini menggunakan desain eksperimental. Sampel penelitian ini adalah tepung cangkang kerang pensi dan tepung cangkang langkitang dengan cangkang pensi dan langkitang yang dikumpulkan dari pedagang jajanan makanan laut di Pantai Padang. Data hasil kandungan zat gizi dianalisis secara deskriptif.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan ($p\text{-value}=0,317$) antara tepung cangkang kerang pensi dan tepung cangkang langkitang. Kandungan gizi tepung cangkang kerang pensi dengan air (1,19%), abu (97,07%), lemak (0,65%), protein (1,04%), karbohidrat (0,05%), fosfor (0,001%), dan kalsium (11,68%) serta pada tepung cangkang langkitang dengan air (1,29%), abu (95,4%), lemak (0,82%), protein (0,92%), karbohidrat (1,57%), fosfor (0,05%), dan kalsium (11,96%).

Kesimpulan

Tepung cangkang kerang pensi dan langkitang tidak memiliki perbedaan yang signifikan sehingga berpotensi sama sebagai bahan alternatif untuk permasalahan osteoporosis

Daftar Pustaka : 46 (1992-2024)

Kata Kunci : osteoporosis, tepung cangkang kerang pensi, tepung cangkang langkitang.

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, Juli 2024
Sheisvi Noviaresika Putri, No BP. 1711223002**

A DESCRIPTIVE ANALYSIS OF MACRONUTRIENT, PHOSPHORUS AND CALCIUM CONTENT OF PENSI (*Corbicula prime*) AND LANGKITANG (*Melanoides tuberculatus*) FLOUR SHELLS AS ANTIOSTEOPOROSIS

ABSTRACT

Objectives

Osteoporosis is a decrease in bone density that causes bones to become fragile. Factors that have an effect on bone density are physical activities, sex hormones, smoking, drugs and alcohol, as well as calcium and vitamin D intake. Pensi and langkitang are examples of snacks easily available in the tourist area of Padang Beach. This study aimed to determine the macro nutritional contents, calcium and fosfor and also the potential of pensi flour shell and langkitang flour shell as alternative ingredients for osteoporosis problems.

Method

This study used an experimental design. The samples used in this study were Pensi flour shell and langkitang flour shell. Pensi and langkitang shells were collected from the seafood vendors in Padang Beach. The nutrient content data were analysed descriptively.

Result

The results showed there was no significant difference ($p\text{-value}=0.317$) between pensi flour shell and langkitang flour shell. The nutritional content of pensi flour shell was as follows water (1.19%), ash (97.07%), fat (0.65%), protein (1.04%), carbohydrate (0.05%), phosphorus (0.001%) and calcium (11.68%), and meanwhile langkitang flour shell was as follows water (1.29%), ash (95.4%), fat (0.82%), protein (0.92%), carbohydrate (1.57%), phosphorus (0.05%) and calcium (11.96%).

Conclusion

There is no significant difference between pensi and langkitang flour shell. Both flours have the same potential as alternative ingredients for osteoporosis problems.

References : 46 (1992-2024)

Keywords : pensi flour shell, langkitang flour shell, osteoporosis, calcium, phosphorus