

ABSTRAK

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera*) Terhadap Daya Terima Pada Cookies Sebagai PMT-Balita

Nama : Riny Handiny Saleh

Program Studi : Gizi

xiv, VI BAB, 65 Halaman, 18 Tabel, 3 Gambar, 10 Lampiran

Latar Belakang: Masalah gizi yang masih tetap terjadi hingga saat ini yaitu gizi kurang. gizi kurang menurut WHO merupakan kondisi medis yang disebabkan oleh asupan atau pemenuhan gizi yang tidak benar maupun yang tidak mencukupi. Berdasarkan data riskesdas 2013 pada balita (BB/U<-2SD) 18.4% angka ini masih cukup tinggi. Sehingga perlu diberikan PMT-Balita yang tinggi akan zat gizi makro dan mineral, buah sukun tinggi akan kandungan kalsium 37 g/100 g buah sukun.

Tujuan: Mengetahui pengaruh substitusi tepung sukun (*artocarpus altilis*) dan buah kurma (*phoenix dactylifera*) terhadap daya terima pada cookies sebagai PMT – balita.

Metode: Jenis penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), analisis statistik One Way Anova, dan daya terima menggunakan uji organoleptik. 4 formulasi dengan perbandingan tepung terigu, tepung sukun, dan buah kurma pada F0 100 g: 0 g: 0 g, F1 50 g: 30 g: 20 g, F2 50 g: 25 g: 25 g, dan F3 50 g: 20 g: 30 g

Hasil Penelitian: Hasil penelitian produk terpilih cookies PMT-Balita dengan penambahan tepung sukun dan buah kurma adalah formulasi F1 (30 g: 20 g) dengan penilaian organoleptik disukai. Kandungan gizi formulasi F1 air 8.06±0.08%, abu 2.03±0.01%, protein 8.66±0.00%, lemak 29.85±0.00%, karbohidrat 51.40±0.11% serta angka lempeng total (ALT) untuk formulasi terbaik 4.5×10^3 .

Kesimpulan: Penelitian ini menunjukkan ada pengaruh penambahan tepung sukun dan buah kurma pada kandungan gizi serta berpengaruh pada penilaian organoleptik uji hedonik warna, aroma, tekstur, rasa dan mutu hedonik warna, aroma, tekstur rasa.

Kata Kunci: Cookies, kandungan gizi, PMT-Balita, penilaian organoleptik, tepung sukun, buah kurma

Daftar Bacaan: 42 (2009 - 2018)