

ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI 2019

HAKIM PUTRI AMIRAHSARI

Latar belakang : Indonesia merupakan negara berkembang yang masih memiliki masalah gizi salah satunya KEP (kekurangan energi protein) yang masih belum terselesaikan, prevalensi terbesar terjadi pada balita sekitar 13.9%. Masa balita merupakan *Golden Age* yang merupakan masa emas anak untuk proses pertumbuhan dan perkembangan. Ketidak seimbangan asupan seperti protein yang dapat berpotensi mengalami KEP. Untuk mencegah hal tersebut, tubuh memerlukan makanan yang tinggi protein seperti pemberian PMT balita dengan pemanfaatan pangan lokal.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai organoleptik & aktivitas antioksidan kue semprong dengan penambahan tepung tempe dan selai umbi bit sebagai PMT balita (3-5 tahun).

Metode : penelitian eksperimental dengan empat formulasi pembuatan kue semprong dengan penambahan tepung tempe yaitu 0 g, 20 g, 60 g, dan 30 g dan tepung kacang hijau 30 g, 20 g, dan 60 g. Penilaian organoleptik dinilai menggunakan instrumen Visual Analog Scale (VAS) serta identifikasi kandungan gizi dilakukan di Laboratorium Mbrio. Uji statistik menggunakan One-way Anova dilanjutkan dengan Duncan.

Hasil : Formula terpilih pada kue semprong yang disukai yaitu pada formula F3 dengan nilai rata-rata 6.90 ± 3.012 dan yang kurang disukai yaitu formulasi F1 dengan nilai rata-rata 5.07 ± 2.50 hasil uji anova ini menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan terhadap p , $\alpha(0.0001, 0.05)$ dengan kandungan gizi tertinggi yaitu kadar air 40,54%, kadar abu 1,66%, kadar protein 10,90%, kadar lemak 9,69%, kadar karbohidrat 31,48%, dan kadar aktivitas antioksidan 120.51 IC_{50} (ppm).

Kesimpulan : dari hasil ini menyatakan bahwa semakin tinggi penambahan tepung tempe maka nilai protein pada kue akan meningkat. Bagi penelitian lanjutan selai umbi bitnya dijadikan sebagai isian (*filling*) pada kue semprong.

Kata Kunci : Aktivitas Antioksidan, Kue Semprong, Tepung Tempe, Tepung kacang Hijau, Umbi Bit.