

ABSTRAK

Virginia Volvitasari, 2018. **Formulasi Cookies Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) untuk Balita Gizi Kurang 6 – 59 Bulan**. Pembimbing : Agus Heri Santoso.

Indonesia merupakan negara yang masih memiliki masalah gizi pada balitanya. Berdasarkan Pusat Data dan Informasi, prevalensi balita gizi kurang pada tahun 2015 secara nasional sebesar 14,9 persen, sedangkan pada tahun 2016 prevalensi gizi kurang sebesar 14,4 persen. Jawa Timur juga merupakan salah satu provinsi yang memiliki masalah gizi pada balitanya, prevalensi gizi kurang di Jawa Timur pada tahun 2015 sebesar 16 persen dan pada tahun 2016 sebesar 13,9 persen. Meskipun sudah melewati target yang ditetapkan MDS's yaitu sebesar 15 persen, masalah gizi tetap harus diselesaikan karena akan berpengaruh terhadap kualitas sumber daya manusia di masa yang akan datang.

Tujuan penelitian ini adalah Mendapatkan formulasi *cookies* tepung tempe (*Rhizopus oryzae*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) untuk balita gizi kurang 6 – 59 bulan dengan proporsi yang tepat dengan kandungan gizi yang padat energi dan protein, serta dapat memanfaatkan bahan makanan lokal yang mudah dijumpai masyarakat dengan harga yang terjangkau.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan yaitu formulasi tepung tempe dan tepung labu kuning. Setiap taraf perlakuan akan direplikasi sebanyak 3 kali untuk masing-masing taraf perlakuan, sehingga unit perlakuan berjumlah sebanyak 9 unit percobaan. Perbandingan antara tepung terigu: tepung tempe: tepung labu kuning, yaitu F1 (62: 20: 18)%, F2 (59: 21: 20)%, dan F3 (56: 22: 22). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan proporsi tepung tempe dan tepung labu kuning memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar air, dan kadar abu. Namun penambahan proporsi tepung tempe dan tepung labu kuning memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap aroma, rasa, dan tekstur. Penambahan tepung tempe dan tepung labu kuning menyebabkan nilai energi *cookies* meningkat. Taraf perlakuan dengan perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah taraf perlakuan F3 dengan proporsi tepung terigu 56%, tepung tempe 22%, dan tepung labu kuning 22%.

Kata kunci : *Cookies*, Tepung Tempe, Tepung Labu Kuning, Balita Gizi Kurang, Formulasi, Nilai Energi, Mutu Kimia, Mutu Organoleptik, Taraf Perlakuan Terbaik

ABSTRACT

Virginia Volvitasari, 2018. ***Cookies Formulation Tempe (*Rhizopus oryzae*) Flour and Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Flour for Toddler with Malnutrition 6-59 Months.*** Supervisor : Agus Heri Santoso.

Indonesia is a country that still has the problem of nutrition in toddler. Based on the Data and Information Center, the prevalence of toddler with malnutrition by 2015 nationally is 14.9 percent, while in 2016 the prevalence of toddler with malnutrition 14.4 percent. East Java is also one of the provinces that have nutritional problems in their toddlers, the prevalence of toddler with malnutrition in East Java in 2015 by 16 percent and in 2016 by 13.9 percent. Although it has passed the target set by MDS equivalent to 15 percent, nutritional problems must be solved because it will affect the quality of human resources to come.

The purpose of this research is to get the cookies formulation of tempe (*Rhizopus oryzae*) flour and yellow pumpkin (*Cucurbita moschata*) flour for toddler with malnutrition 6-59 months with proper proportion. Contains energy and protein nutrients, and can use locally available materials at affordable prices.

This research uses experimental research type with Randomized Complete Design (RCD) design with 3 levels of treatment that is the cookies formulation of tempe flour and yellow pumpkin flour. Each treatment level will be replicated 3 times for each treatment level, so that the treatment unit is 9 units of experiment. Comparison between wheat flour: tempe flour: yellow pumpkin flour, ie F1 (62: 20: 18)%. F2 (59: 21: 20)%, and F3 (56: 22: 22). The results showed that the addition of proportion of tempe flour and yellow pumpkin flour gave significant effect on color, protein content, fat content, carbohydrate content, moisture content, and ash content. However, the addition of the proportion of tempe flour and yellow pumpkin flour gave insignificant effect on aroma, taste, and texture. The addition of tempe flour and yellow pumpkin flour causes the energy value of cookies to increase. The best treatment level in this research was F3 treatment with 56% wheat flour, 22% tempe flour, and 22% yellow pumpkin flour.

Keywords: Cookies, Tempe Flour, Yellow Pumpkin flour, Toddler with Malnutrition, Formulation, Energy Value, Chemical Quality, Organoleptic Quality, Best Treatment Level