

ABSTRAK

VISTA RAHMA CHOIRUN NISA. 2019. Formulasi Biskuit Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Pendamping ASI Bagi Anak Usia 6-24 Bulan Untuk Mengurangi Kejadian Stunting. Pembimbing : Sulistiastutik dan Theresia Puspita.

Status gizi merupakan salah satu indikator yang digunakan untuk mengetahui keadaan masyarakat. Kekurangan gizi pada usia dini meningkatkan angka kematian bayi dan anak, menyebabkan penderitanya mudah sakit dan memiliki postur tubuh tidak maksimal saat dewasa. *Stunting* merupakan masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh asupan zat gizi yang kurang dalam waktu cukup lama akibat pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan. Stunting diidentifikasi dengan membandingkan tinggi seorang anak dengan standar tinggi anak pada populasi yang normal sesuai dengan usia dan jenis kelamin yang sama. Anak dikatakan pendek (stunting) jika tingginya berada dibawah -2SD dari standar WHO. Metode penelitian ini adalah penelitian eksperimental laboratorium dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 3 taraf perlakuan yaitu perbandingan tepung terigu : tepung tempe : tepung daun kelor yaitu P1 (74:19:7), P2 (63:28:9), P3 (53:32:15) dengan metode perhitungan isokalori. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung tempe dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai energi, warna, rasa, dan aroma ($P>0,05$) serta memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar abu dan tekstur ($P<0,05$). Hasil penelitian menunjukkan taraf perlakuan P3 (53:32:15) merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai energi tertinggi. Perlu dilakukan perbaikan mutu organoleptik untuk menghilangkan aftertaste pada biskuit. Perisa atau toping dapat ditambahkan untuk membantu menghilangkan aftertaste yang pahit. Sedangkan untuk memperbaiki tekstur biskuit dengan cara mencetak biskuit secara tipis dan dimasukkan wadah yang tertutup rapat.

Kata kunci : *Stunting, Tepung Tempe, Tepung Daun Kelor, Biskuit*

ABSTRACT

VISTA RAHMA CHOIRUN NISA. 2019. Formulation of Tempe Flour Biscuits and Moringa Leaf Flour as Companion Foods for Children aged 6-24 Months to Reduce Stunting Events. Advisor: Sulistiastutik and Theresia Puspita.

Nutritional status is one indicator that is used to determine the state of society. Malnutrition at an early age increases infant and child mortality, causing sufferers to easily get sick and have a posture that is not optimal when they are adults. Stunting is a problem of chronic malnutrition caused by lack of nutrient intake in a long time due to the provision of food that is not in accordance with needs. Stunting was identified by comparing the height of a child to the high standard of the child in the normal population according to the same age and sex. Children are said to be short (stunting) if the height is below -2SD from WHO standards. The method of this research is laboratory experimental research with a completely randomized design design using 3 treatment levels, namely the ratio of wheat flour: tempeh flour: Moringa leaf flour, namely P1 (74: 19: 7), P2 (63: 28: 9), P3 (53:32:15) with the method of calculating isocalories. The results of the statistical analysis showed that the substitution of tempeh flour and Moringa leaf flour had no significant effect on water content, protein content, fat content, carbohydrate content, energy value, color, taste, and aroma ($P > 0.05$) and gave the significant for ash content and texture ($P < 0.05$). The results showed the level of treatment P3 (53:32:15) was the best level of treatment containing energy. Organoleptic quality improvement needs to be done to eliminate biscuit aftertaste. Flavoring or topping can be added to help eliminate the bitter aftertaste. Whereas to improve the texture of the biscuits, print the biscuits thinly and place the container tightly closed.

Keywords: *Stunting, Tempe Flour, Moringa Leaf Flour, Biscuits*