

ABSTRAKSI

P, Annisa Rizki Nur (2019). *Formulasi Flakes Berbahan Tepung Kecambah Kacang Tolo (*Vigna unguiculata subsp. unguiculata*) dan Tepung Beras (*Oryza sativa* (L)) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil KEK (Mutu Kimia, Nilai Energi, dan Mutu Organoleptik).* Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma III Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dibawah bimbingan **Theresia Puspita, STP, MP.**

Berdasarkan Hasil Penilaian Status Gizi (PSG) di Indonesia pada tahun 2015, 2016, dan 2017 menunjukkan prevalensi ibu hamil risiko KEK masing-masing sebesar 13,3%, 16,2% dan 14,8%. Tingginya prevalensi ibu hamil risiko KEK disebabkan oleh kecukupan energi dan protein belum tercapai. Berdasarkan hasil PSG 2016 kecukupan energi ibu hamil yang mengalami defisit (<70% AKE) yaitu sebesar 53,9%, sedangkan untuk kecukupan protein ibu hamil yang mengalami defisit (<80% AKP) yaitu sebesar 51,9%. Sebagai salah satu upaya pencegahan kasus KEK maka dibuat PMT Flakes dengan bahan dasar tepung kacang tolo dan tepung beras. Penelitian ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 3 taraf perlakuan yaitu P1 (66 : 34), P2 (71 : 29), dan P3 (77 : 23) dengan tiga replikasi. Pengamatan dilakukan terhadap mutu kimia, nilai energi, dan mutu organoleptik. Hasil penelitian diketahui nilai energi berkisar 455,63 – 467,66 kkal/gram, kadar air 2,39 – 2,59%, kadar abu 2,68 – 2,86%, kadar protein 9,67 – 10,61 gram, kadar lemak 15,18 – 17,76 gram, dan kadar karbohidrat 66,60 – 70,07 gram. Hasil uji statistika Oneway Anova dengan tingkat kepercayaan 95% menyatakan tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap nilai energi, semua mutu kimia, dan semua mutu organoleptik.

Kata Kunci: Flakes, PMT Ibu Hamil KEK, Tepung Kacang Tolo, Tepung Beras