

ABSTRAK

Latar Belakang: Anak sekolah merupakan salah satu kelompok usia yang rentan mengalami permasalahan gizi. Hal ini dikarenakan anak dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tulang, gigi, otot dan darah, yang memerlukan zat gizi makronutrien seperti energi, protein, lemak dan zat gizi lain (Moehji, 2003 dalam Safitri & Fitriana, 2022). Anak sekolah membutuhkan asupan gizi yang baik untuk membantu anak dalam mengikuti kegiatan belajar di sekolah. Data Riskesdas Tahun 2018 menyebutkan sebanyak 6,8% anak usia 5-12 tahun memiliki status gizi (berdasarkan IMT/U) kurus dan sebanyak 2,4% dengan status gizi sangat kurus. Salah satu upaya yang dapat diberikan untuk mengatasi permasalahan gizi anak sekolah tersebut dengan melakukan program penyediaan makanan tambahan untuk anak sekolah (PMT-AS). **Tujuan:** Menganalisis mutu gizi, nilai energi dan mutu organoleptik pada *Dim Sum* dengan formulasi ikan patin, tepung tempe dan daun kelor sebagai PMT untuk anak sekolah. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen laboratorium dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 4 taraf perlakuan yaitu Ikan Patin : Tepung Tempe : Daun Kelor adalah P₀ (100:0:0), P₁ (75:15:10), P₂ (65:25:10), P₃ (55:35:10). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2023. **Hasil:** Hasil penelitian ini menunjukkan semakin rendah penambahan tepung tempe dan daun kelor maka mutu kimia (kadar air dan kadar abu) dan mutu gizi (karbohidrat, lemak, protein, zat besi dan vitamin C) *Dim Sum* semakin menurun.. *Dim Sum* formulasi ikan patin, tepung tempe dan daun kelor sebagai PMT bagi anak sekolah memberikan perbedaan yang signifikan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur pada *Dim Sum*. **Simpulan:** *Dim Sum* pada taraf perlakuan P₁ merupakan taraf perlakuan terbaik dalam formulasi ikan patin, tepung tempe dan daun kelor sebagai PMT bagi anak sekolah.

Kata kunci: PMT, anak sekolah, *Dim Sum*, ikan patin, daun kelor, tepung tempe