

## ABSTRAK

Hanifa Kurniawati, 2020. Formulasi Susu Kecambah Kedelai (*Glycine max*) dan Jawawut (*Setaria italica*) Sebagai Minuman PMT Ibu Hamil. Pembimbing: Maryam Razak

Data Riskesdas tahun 2018 prevalensi ibu hamil KEK di Indonesia sebesar 17,3%. Sedangkan prevalensi anemia pada ibu hamil di Indonesia mengalami peningkatan jika dibanding 2013 yaitu sebesar 37,1% dan pada tahun 2018 sebesar 48,9%. Upaya penanggulangan dampak dari kurang gizi pada ibu hamil dapat melalui intervensi dengan cara Pemberian Makanan Tambahan (PMT) kepada ibu hamil. PMT ini sudah ada dalam program intervensi yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan RI untuk ibu hamil KEK berupa biskuit. Berdasarkan evaluasi Kemenkes 2017 pelaksanaan pemberian makanan tambahan ini mengalami kendala pada kepatuhan ibu hamil terhadap konsumsi PMT, yaitu sebagian besar ibu hamil tidak dapat menghabiskan seluruh PMT biskuit yang diterima.. Untuk itu dibuatlah alternatif PMT yang digunakan untuk mengatasi masalah tersebut berupa minuman susu nabati dari kecambah kedelai dan biji jawawut yang merupakan bahan pangan lokal. Formulasi bahan pangan ini bertujuan agar dapat meningkatkan nilai energi, karbohidrat dan zat besi, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai PMT ibu hamil. penelitian ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu P1 (100:0), P2 (60:40), P3 (50:50), P4 (40:60) dengan tiga kali replikasi pengamatan dilakukan terhadap mutu kimia (protein, lemak, karbohidrat, zat besi), nilai energi dan mutu kimia (warna, aroma, rasa). Hasil penelitian didapatkan nilai energi tiap 250 mL yaitu 160,42 - 213,27 kkal, protein 4,86 – 14,98 gram, lemak 0,57 - 5,38 gram, karbohidrat 23,84 – 32,71 gram, dan zat besi 0,85 – 1,28 mg. Mutu organoleptik (warna, aroma, rasa) rata – rata responden berpendapat suka. Hasil uji statistik One Way Anova menunjukkan pengaruh yang tidak signifikan pada kadar protein, lemak, karbohidrat, zat besi, dan nilai energi. Uji statistik Kruskal Wallis menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan pada aroma, warna dan rasa.

Kata kunci : *Susu kecambah kedelai, jawawut, mutu kimia, nilai energi, mutu organoleptik*