

## ABSTRAK

**Dwi Wulan Lestari, 2023.** Pengaruh Formulasi Minuman Susu Sereal Berbahan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Gizi (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi, dan Zink) dan Mutu Organoleptik Untuk Pencegahan Kurang Energi Protein (KEP) Pada Anak Usia 4-6 Tahun. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D3 Gizi, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : Theresia Puspita, STP.,MP.,RD.

Kurang Energi Protein (KEP) keadaan seseorang yang kekurangan gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi protein dalam makanan sehari-hari dan atau gangguan penyakit tertentu sehingga tidak terpenuhinya Angka Kecukupan Gizi (AKG). Untuk itu perlu adanya perbaikan kuantitas dan kualitas makanan. Penggunaan sereal (sorgum) dan kacang-kacangan (tempe) merupakan kombinasi yang terbaik untuk saling melengkapi dalam asam amino esensial. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung sorgum dan tepung tempe pada minuman susu sereal terhadap mutu gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi, dan lemak) dan mutu organoleptik sebagai pencegahan stunting pada anak usia 4-6 tahun. Jenis penelitian ini adalah Rancang Acak Lengkap (RAL) terdiri 3 taraf perlakuan dengan proporsi (tepung sorgum : tepung tempe), P1 (35 : 15), P2 (25 : 25), dan P3 (20 : 30). Uji mutu organoleptik parameter rasa, aroma, dan tekstur semakin menurun seiring bertambahnya jumlah tepung tempe, dan untuk parameter warna semakin meningkat. Hasil uji mutu gizi laboratorium per 100 gram produk menghasilkan energi sebesar 424,51 Kkal, protein sebesar 16,9 gram, lemak sebesar 15,23 gram, dan karbohidrat sebesar 54,8 gram.

**Kata Kunci** : KEP, Tepung Sorgum, Tepung Tempe, Minuman Susu Sereal