**ABSTRAK**

LILIK MUALLIFAH. 2018. Formulasi *Cookies* Tepung Tempe Kedelai *(Glycine max)* dan Tepung Ikan Gabus *(Channa striata)* sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan bagi Balita Gizi Kurang. Pembibing : I Komang Suwita dan Maryam Razak

Gizi kurang pada balita merupakan salah satu masalah gizi utaman di Indonesia. Menurut Riskesdas 2013 prefalensi gizi kurang pada tahun 2010 meningkat menjadi 19.6% dari 17.9% pada tahun 2007. Salah satu cara untuk mengatasi masalah gizi kurang adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang tinggi energi dan tinggi protein. Tempe kedelai dan ikan gabus merupakan bahan pangan lokal yang mengandung protein tinggi. Selain itu, tempe kedelai dan ikan gabus mengandung tinggi zink yang berguna untuk pertumbuhan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tepung tempe kedelai dan tepung ikan gabus terhadap kadar zat gizi, nilai energi, dan mutu organoleptik *cookies* sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi balita gizi kurang. Jenis penelitian ini adalah jenis *true eksperiment* dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Variabel yang diteliti meliputi kadar proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat), nilai energi, kadar zink, dan mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa). Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2018. Hasil penelitian menunjukkan formulasi *cookies* tepung tempe kedelai dan tepung ikan gabus memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, lemak, dan nilai energi serta memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar abu, protein, karbohidrat, zink, warna, aroma, tekstur, serta rasa. Penelitian selanjutnya untuk perbaikan aroma agar ditambahkan vanilli untuk mengurangi aroma langu, sedangkan untuk perbaikan kadar zink perlu modifikasi metode persiapan sebelum penepungan.

*Kata kunci*: PMT Pemulihan, *cookies*, tepung tempe kedelai, tepung ikan gabus

**ABSTRACT**

LILIK MUALLIFAH. 2018. Formulation of Cookies Soybean Tempe *(Glycine max)* Flour and Snakehead Fish *(Channa striata)* as a Supplementary Feeding for Malnutrition Children. Under direction of : I Komang Suwita and Maryam Razak

Malnutrition in children is one of major nutritional problems in Indonesia. According to Riskesdas 2013 prevalence of malnutrition in 2010 increased to 19.6% from 17.9% in 2007. One way to overcome malnutrition problem is supplementary feeding which contains high energy and high protein. Soybean tempe and snakehead fish are local food that contain high protein. In addition, soybean tempe and snakehead fish also high in zinc which is useful for the growth. The objective of this research was to determine the effect of soybean tempe flour and snakehead fish flour on the nutrition content, gross energy, and the quality of cookies organoleptic as a supplementary feeding from malnutrition children. Type of this research is true experiment with randomized complete design. Variabels studied include the content of proximate (water, ash, protein, fat, carbohydrate), gross energy, zinc content, and the quality of organoleptic (color, aroma, texture, taste). This research was conducted in the month of April 2018. The results showed the formulation of cookies soybean tempe flour and snakehead fish flour gave a significant influence on water content, fat, and gross energy, and gave no significant influence on the ash content, protein, carbohydrate, zinc, color, aroma, texture, and taste. Further research for the improvement of aroma so added vanilli to reduce the smell unpleasant, while for the improvement of zinc content need to be a modification of the method of preparation before flouring.

Keywords: Supplementary feeding, cookies, soybean tempe flour, snakehead fish flour