

ABSTRAKSI

Nurjanah, Tina (2019). *Analisis Mutu Kimia, Nilai Energi, dan Mutu Organoleptik Susu Kecambah Kedelai (Glycine max) Berdasarkan Waktu Perkecambahan Sebagai PMT Anak Sekolah*. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma III Gizi Malang Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang di bawah bimbingan **Theresia Puspita, S.TP., MP.**

Berdasarkan Hasil Riskesdas 2013 menunjukkan bahwa prevalensi kurus (indikator IMT/U) pada anak usia 5-12 tahun sebesar 11,2%, sedangkan prevalensi pendek (indikator TB/U) sebesar 30,7 % . Sebagai salah satu upaya pencegahan maka dibuat PMT anak sekolah dengan bahan dasar kecambah kedelai. Penelitian ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu P1 (perkecambahan 6 jam), P2 (perkecambahan 12 jam), P3 (perkecambahan 18 jam), P4 (perkecambahan 24 jam) dengan tiga replikasi. Pengamatan dilakukan terhadap mutu kimia, nilai energi, dan mutu organoleptik. Hasil penelitian kadar protein 5,35 – 6,4 gram , kadar karbohidrat 12,63 – 15,21 gram, kadar lemak 0,16 – 0,35 gram, dan nilai energi 75,06 – 84,92 kkal. Hasil uji statistik *Oneway Anova* dengan tingkat kepercayaan 95% menyatakan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kadar protein, sedangkan kadar lemak, kadar karbohidrat, dan nilai energi menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap susu kecambah kedelai. Uji statistik *Kruskall Wallis* menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap warna, aroma, dan rasa.

Kata Kunci : Susu, PMT Anak Sekolah, Kecambah Kedelai