

## ABSTRAKSI

**Rana Faizatul Izzati, 2019.** Substitusi Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) Pada Susu Kecambah Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Alternatif Minuman Sehat Untuk Anak Sekolah. Progam Studi Diploma III Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : **Maryam Razak STP., M.Si.**

Data pengawasan PJAS (Pangan Jajanan Anak Sekolah) yang dilakukan Direktorat Inspeksi dan Sertifikat Pangan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (BPOM RI) pangan jajanan berkontribusi sebesar 28,57% sebagai pangan penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di lingkungan sekolah dan siswa sekolah dasar (SD) merupakan kelompok yang paling sering (67%) mengalami keracunan pangan jajanan anak sekolah. Anak sekolah adalah pihak yang paling sering bersinggungan dengan makanan jajanan. Konsumsi makanan jajanan anak diharapkan dapat memberikan kontribusi energi dan zat gizi lain yang berguna untuk pertumbuhan anak. Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) merupakan pangan olahan dari industri pangan atau pangan siap saji yaitu makanan dan atau minuman dari hasil proses dengan cara atau metode tertentu, untuk langsung disajikan dan dijual untuk langsung dikonsumsi tanpa proses pengolahan lebih lanjut. Maka dibuatlah susu kecambah kedelai substitusi jagung manis yang merupakan bahan pangan lokal yang tinggi protein, serta untuk saling melengkapi betakaroten yang terbatas pada kecambah kedelai. Selain itu penambahan jagung manis juga berfungsi untuk mengurangi aroma langu yang ada pada kecambah kedelai. Penelitian ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu P0 (100 : 0), P1 (67 : 33), P2 (50 : 50), P3 (33 : 67) dengan tiga kali replikasi. Pengamatan dilakukan terhadap mutu kimia (protein, lemak, karbohidrat, betakaroten), nilai energi, dan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa). Hasil penelitian didapatkan nilai energi tiap 250 mL yaitu 163,8 – 179,7 kkal, protein 25,7 – 22,5 gram, lemak 2,6 – 7,0 gram, karbohidrat 7,3 – 12,6 gram, betakaroten 40,15 – 65,9 mcg. Mutu organoleptik (warna, aroma, rasa) rata – rata responden berpendapat suka. Hasil uji statistika One Way Anova menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan pada betakaroten dan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar protein, lemak, karbohidrat, dan nilai energi. Uji statistik Kruskal Wallis menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan pada rasa dan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada warna dan aroma.

Kata kunci : Susu kecambah kedelai, jagung manis, mutu kimia, nilai energi, mutu organoleptik.