

ABSTRAK

Chandrawati Mustikasari, 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai (Glycine Max), dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) terhadap Kadar Gizi Empiris, Mutu Gizi Protein, dan Mutu Organoleptik Pai Susu sebagai Penanganan Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi. Pembimbing: Theresia Puspita, STP, MP dan I Komang Suwita, SST., MP

Menurut laporan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2010 sebesar 4,9%, tahun 2013 sebesar 5,7%, dan tahun 2018 sebesar 3,9%. Dibandingkan dengan hasil kegiatan Pemantauan Status Gizi (PSG) balita usia 0-59 bulan berdasarkan indeks BB/U pada tahun 2015 prevalensi gizi buruk sebesar 3,8%, tahun 2016 sebesar 3,4%, dan pada tahun 2017 sebesar 3,8% (Kemenkes 2017). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tempe kedelai, dan tepung labu kuning terhadap kadar gizi empiris (protein, lemak, karbohidrat, energi, beta karoten) mutu gizi protein empiris (DC, SAA, NPU), dan mutu organoleptik (uji hedonik) pai susu sebagai PMT pemulihan bagi balita gizi buruk fase rehabilitasi.

Metode penelitian menggunakan perhitungan empiris dan eksperimental laboratorium dengan desain percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penentuan taraf perlakuan berdasarkan standar PMT pemulihan untuk anak balita mengacu pada Permenkes RI No. 51 tahun 2016.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar beta karoten/vitamin A. Kadar protein, lemak secara empiris dan nilai energi cenderung meningkat dengan semakin banyaknya substitusi tepung tempe kedelai dan menurun dengan semakin banyaknya substitusi tepung labu kuning. Perlakuan terbaik berdasarkan penilaian menggunakan Indeks efektivitas adalah P3 75 : 10 : 15).

Kata Kunci : *Gizi Buruk, Tepung Tempe Kedelai, Tepung Labu Kuning, Pai Susu, Kadar Gizi Empiris, Mutu Gizi Protein, Mutu Organoleptik*