

ABSTRAK

Fauziah, Karin. 2020. Sifat Organoleptik Crackers Formula BMC Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam, Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Tanah Sebagai Makanan Tambahan pada Anak Prasekolah dengan Status Gizi Kurang. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Dr. Rr Nur Fauziah, SKM, MKM

Gizi kurang merupakan suatu kondisi berat badan menurut umur (BB/U) tidak sesuai dengan usia yang seharusnya. Berdasarkan Riskesdas Tahun 2018 mengungkapkan bahwa masih terjadi masalah gizi kurang dan gizi lebih di Indonesia, prevalensi gizi kurang mengalami penurunan yang sangat sedikit hanya 0,1% yaitu pada 2013 sebesar 13,9% dan pada 2018 sebesar 13,8% dan hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) Provinsi Jawa Barat Tahun 2017 menunjukkan prevalensi gizi kurang pada anak balita usia 0-59 bulan sebesar 12,2%.

Crackers formula BMC tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah terdiri dari bahan-bahan yang mengandung tinggi energi dan tinggi protein yang mampu yang didapat dari penambahan bahan yang baik untuk anak prasekolah yang mengalami gizi kurang untuk memperbaiki status gizinya menjadi optimal.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formula dan mengetahui pengaruh imbangan formula produk ini terhadap sifat organoleptik yang diuji oleh 30 panelis agak terlatih. Metode penelitian yang digunakan yaitu uji mutu hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik. Formula yang didapat terdiri dari tiga imbangan, dengan perbandingan tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah (%) F1 (40:40:20), F2 (35:40:25), dan F3 (40:35:25). Analisa zat gizi produk ini per sajian dari imbangan yang terpilih yaitu energi sebesar 443,96 kkal dan protein sebesar sebesar 12,5 gram setara dengan menambahkan energi dan protein sebesar 30% dari kebutuhan sehari yang mana sesuaikan dengan persyaratan dalam pemberian makanan tambahan.

Kata kunci: Tape Ketan Hitam, Tepung Kacang Hijau, Tepung Ketan Hitam, Crackers, Sifat Organoleptik