

ABSTRAK

Syeira, Nazila Salsa. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Muffin Berbahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates L.*) Dan Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting Usia 1 – 2 Tahun. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.

Pembimbing : Fred Agung Suprihartono SKM, M.Kes

Pada saat ini di Indonesia masih mengalami permasalahan dalam masalah gizi dan tumbuh kembang anak. Salah satunya yaitu Stunting. Tepung kacang hijau dan tepung beras mengandung protein dan zinc yang tinggi. Salah satu upaya penanganan masalah gizi pada balita tersebut adalah dengan pengaturan pemberian makanan untuk meningkatkan asupan zat gizi pada balita yaitu *muffin*. Tujuan ini untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *muffin* berbahan tepung kacang hijau (*Phaseolus Radiates L.*) dan tepung beras sebagai alternatif makanan selingan balita stunting usia 1 - 2 tahun. Penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap dengan jenis perlakuan yaitu imbangan (60% : 40%, 50% : 50%, 40% : 60%). *Muffin* dari 3 formulasi berbeda diuji sifat organoleptik dengan uji hedonik oleh 30 panelis agak terlatih yang meliputi kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur dan overall. Berdasarkan hasil penilaian panelis *muffin* tepung kacang hijau dan tepung beras imbangan 60% : 40% memiliki daya terima yang lebih baik dibandingkan dengan imbangan lainnya. Berdasarkan perhitungan nilai gizi *muffin* imbangan 60% : 40% mengandung energi 257.3 kkal, protein 9,57 gr, lemak, 7,834 gr, karbohidrat 37,768 gr, dan zinc 1,954 mg dengan food cost Rp. 4.065. Sebaiknya untuk penelitian selanjutnya yang ingin membuat produk *muffin* tepung kacang hijau dan tepung beras dapat menggunakan formulasi 1 60% : 40% yang mengandung protein dan zinc tinggi yaitu 9,57 gr dan 1,954 mg.

Kata Kunci : Muffin. Tepung Kacang Hijau, Tepung Beras, Protein, Zinc