

ABSTRAK

**Ardiani, Elsa. 2023. “Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Kwetiau Berbahan Tepung Pati Umbi Ganyong dan Daging Ayam sebagai Alternatif Makanan Sumber Energi dan Zinc bagi Anak Sekolah Dasar dengan Gizi Kurang”. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.
Pembimbing : Yenny Moviana, MND**

Anak usia sekolah dasar (SD) termasuk kelompok rawan masalah gizi kurang, karena belum dapat memilih dengan baik makanan pokok yang dikonsumsinya. Perlu dibuat alternatif makanan pokok yang mengandung energi dan *zinc* yang baik untuk anak SD. Tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi kwetiau berbahan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam sebagai alternatif makanan sumber energi dan *zinc*. Desain penelitian menggunakan eksperimental, dimana tepung pati umbi ganyong, tepung beras dan daging ayam diberikan perlakuan berupa formulasi yang berbeda. Formula 1 25%:35%:40%, formula 2 50%:25%:25%, dan formula 3 60%:20%:20%. Sifat organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall*) kwetiau diujikan pada 30 panelis agak terlatih. Formula 1 memiliki skor tertinggi untuk aspek warna (5.5), aroma (4.9) dan tekstur (5.2). Formula 2 memiliki skor tertinggi untuk aspek rasa (5.5) dan *overall* (5.3). Berdasarkan analisis gizi per satu penukar (86 g) pada formula 1 yaitu 172.76 kkal energi, 4.84 g protein, 4.56 g lemak, 19.64 g karbohidrat dan 0.52 mg *zinc*. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi di laboratorium untuk dapat memastikan lebih akurat nilai gizi yang terkandung dalam setiap formula.

Kata Kunci: Kwetiau, Umbi Ganyong, Daging Ayam, *Zinc*, Gizi Kurang