ABSTRAK

Nur'aeni, Shella Puspita. 2021. Analisis Mutu Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung (*Zea mays*) sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang Usia 12-59 Bulan . Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Mona Fitria, STP., M.Si

Pemberian makan pada anak balita perlu diperhatikan untuk mengurangi risiko gizi kurang dan kematian pada anak. Gizi buruk dapat berpengaruh pada keberlangsungan hidup anak, perkembangan kognitif, produktivitas kerja dan konsekuensi kesehatannya pada masa dewasa. Data Riskesdas pada tahun 2018 menunjukkan prevalesi balita gizi buruk dan gizi kurang di Indonesia sebanyak 17,7%, bila dibandingkan dengan data Riskesdas tahun 2013 yaitu sebesar 19,6%, maka terjadi penurunan angka prevalensi balita gizi buruk dan gizi kurang. Kekurangan gizi yang terjadi pada kelompok balita perlu diatasi dengan diselenggarakannya Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan. Tujuan penelitian ini adalah untuk membuat produk PMT lokal yang berupa bolu kukus bebahan tepung tempe sebagai sumber protein dan tepung jagung sebagai sumber karbohidrat.

Desain penelitian ini adalah studi eksperimental dengan rancangan acak lengkap satu faktor yaitu formulasi tepung tempe dan tepung jagung. Metode penelitian menggunakan uji organoleptik dan uji proksimat. Penelitian melibatkan 30 panelis agak terlatih yang terdiri dari mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Bandung. Terdapat tiga formulasi tepung tempe dan tepung jagung yaitu F1 (40%:60%), F2 (55%:45%), F3 (70%:30%). Hasil uji Kruskall Wallis menunjukkan adanya perbedaan bermakna pada aspek aroma, dan tidak ada perbedaan pada aspek warna, rasa, tekstur, dan overall bolu kukus. Formula terbaik yang didapatkan adalah F3 (70%:30%) dengan energi per porsi sebesar 85,28 kkal dan nilai gizi : 3,3 gram protein, 1,93 gram lemak, 13,4 gram karbohidrat. Disarankan penelitian lebih lanjut mengenai peningkatan sifat organoleptik dari bolu kukus khususnya pada rasa bolu kukus untuk menghilangkan *after taste* rasa pahit pada bolu kukus.

Kata kunci : PMT Lokal, Bolu Kukus, Tepung Tempe, Tepung Jagung, Sifat Organoleptik, Analisis Proksimat