

ABSTRAK

SITI KHADIJAH, 16S10203

ANALISIS ZAT GIZI MAKRO DAN FOSFOR SERTA DAYA TERIMA BISKUIT DENGAN FORMULASI TEPUNG TERIGU, TEPUNG IKAN LELE, DAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN DALAM UPAYA PENCEGAHAN BALITA STUNTING

Skripsi. Program Studi S1 Gizi. 2020
(xvi + 123)

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat dari kekurangan gizi kronis sehingga anak terlalu pendek untuk usianya. Upaya mengatasi kekurangan gizi yang terjadi pada balita memerlukan Pemberian Makanan Tambahan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kandungan nutrisi makro biskuit dengan tepung lele dan formulasi tepung kedelai. Penelitian ini bersifat eksperimental penelitian dengan desain acak lengkap dengan 4 formulasi dan 3 replikasi. Variabel dependen dalam penelitian ini adalah kandungan gizi makro (karbohidrat, protein dan lemak), sedangkan variabel bebasnya, yaitu formulasi tepung terigu, tepung kedelai, lele tepung. Teknik analisis data menggunakan analisis statistik analisis varians (satu arah ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan kandungan karbohidrat rata-rata tertinggi di P0 formulasi (kontrol), yaitu 57,65%, kandungan protein tertinggi dalam formulasi P3 (25% tepung lele: tepung kedelai 5%), yaitu 11,33%, sedangkan kadar lemak tertinggi di P2 formulasi (20% tepung lele: 10% tepung kedelai), yaitu 19,65%. Berdasarkan analisis statistik, itu membuktikan bahwa ada perbedaan kandungan nutrisi makro (karbohidrat, protein dan lemak) biskuit untuk tepung lele dan formulasi tepung kedelai. Daya Terima yang terdiri dari warna, aroma, tekstur dan rasa memiliki nilai tertinggi masing-masing 3,36 (P1), 3,24 (P1), 3,08 P3, 3,44 (P1). Formulasi tepung terigu, tepung ikan lele, tepung kedelai terbukti memiliki pengaruh terhadap daya terima yang dihasilkan karena ($p < \alpha = 0,05$). Rekomendasi produk biskuit yang dapat dijadikan alternatif untuk pemberian makanan tambahan balita adalah biskuit dengan proporsi 70% tepung terigu, 15% tepung ikan lele, 15% tepung kedelai.

Kata kunci: Zat Gizi Makro, Fosfor, Formulasi Biskuit, Stunting.

ABSTRACT

SITI KHADIJAH, 16S10203

ANALYSIS OF MACRO NUTRITION AND PHOSPHORUS AND ACCEPTANCE LEVEL OF BISCUITS WITH CATFISH FLOUR AND SOY FLOUR ALTERNATIVE OF ADDITIONAL FOODS IN THE PREVENTION OF TALKING FLOURS.

*Undergraduate thesis. Bachelor of Nutrition Study Program. 2020
(xvi + 132)*

Stunting is a condition of failure to thrive in children under five due to chronic malnutrition so that the child is too short from his age. Efforts to overcome nutritional deficiencies that occur in toddler need the Supplementary Feeding. The purpose of this study was to analyze the macro nutrient content of biscuits with catfish flour and soy flour formulations. This research is an experimental research with a completely randomized design with 4 formulations and 3 replications. The dependent variable in this study is the content of macro nutrients (carbohydrates, protein and fat), while the independent variables, namely the formulation of wheat flour, soy flour, catfish flour. Data analysis techniques used statistical analysis of variance analysis (one way ANOVA). The results showed the highest average carbohydrate content in the P0 formulation (control), namely 57.65%, the highest protein content in P3 formulation (25% catfish flour: 5% soy flour), which was 11.33%, while the highest fat content in P2 formulation (20% catfish flour: 10% soy flour), which is 19.65%. Based on statistical tests, it is proven that there are differences in the macro nutrients content (carbohydrates, proteins and fats) of biscuits to catfish flour and soy flour formulations. Acceptance level which is consist of color, aroma, texture and taste have the highest value each 3,36 (P1), 3,24 (P1), 3,08 P3, 3,44 (P1). The formulation of With Catfish Flour And Soy Flour have an effect on the acceptance because ($p < \alpha = 0,05$). Biscuit product recommendations that be used as supplementary feeding for toddler is biscuit with a proportion of 70% wheat flour, 15% Catfish Flour and 15% Soy Flour.

Keywords: Macro Nutrients, Phosphorus, Biscuit Formulation, Stunting