

## ABSTRAK

Resti Aulia, 18S10274

### **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BIJI CEMPEDAK(*Arthocarpus chempeden sperg*) DAN TEPUNG TEMPE TERHADAP KANDUNGAN KARBOHIDRAT, PROTEIN DAN LEMAK SERTA DAYA TERIMA BISKUIT SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BALITA WASTING**

Skripsi Program Studi S1 Gizi 2022

Kurang gizi merupakan masalah gizi akut. Ketersediaan zat gizi dalam tubuh seseorang, termasuk bayi dan balita, menentukan keadaan gizi bayi dan balita, apakah kurang, optimal atau lebih. Biskuit merupakan salah satu jenis produk yang dianggap memenuhi syarat untuk meningkatkan status gizi karena biskuit merupakan salah satu makanan yang banyak diminati. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung biji cempedak dan tepung tempe terhadap daya terima warna, aroma, tekstur, dan rasa biskuit sebagai makanan tambahan balita *wasting*. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan dengan proporsi tepung biji cempedak dan tepung tempe P0=0%, P1=20%, P2=30% dan P3=40%. Uji daya terima dilakukan pada 30 panelis tidak terlatih. Pengujian karbohidrat, protein menggunakan metode spektrofotometri menggunakan analisis *One Way Anova*, dan untuk lemak menggunakan metode *Kruskal-Wallis* sedangkan untuk daya terima menggunakan analisis *Friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat tertinggi pada P0 adalah 61,10% ( $p=0,000$ ), kandungan protein tertinggi pada P2 adalah 9,84%, ( $p=0,000$ ), kandungan lemak tertinggi pada P2 adalah 34,09% ( $p=0,000$ ). Ada pengaruh substitusi biji cempedak dan tempe terhadap daya terima warna ( $p=0,007$ ), tekstur ( $p=0,009$ ) dan rasa ( $p=0,021$ ) biskuit serta tidak ada pengaruh pada daya terima aroma biskuit ( $p=0,483$ ). rata-rata daya terima warna dan rasa dengan nilai tertinggi pada P0 (3,53 dan 3,43) daya terima aroma tertinggi pada P1 (3,60) dan penerimaan tekstur dengan nilai tertinggi pada P2 (3,66). Menurut AKG 2019 untuk memenuhi selingan balita usia 12-36 bulan dapat mengkonsumsi biskuit P2 sebesar 6 keping per harinya dan untuk usia 37-59 bulan sebesar 9 keping per harinya.

Kata kunci: biskuit, tepung biji cempedak, tepung tempe

## ABSTRACT

Resti Aulia, 18S10274

***(The Effect Of Substitution Of Cempedak Seed Flour And Tempe Flour On Carbohydrate Content, Protein And Fat, And Acceptance Of Biscuit As A Food Supplement For Total Wasting)***

Skripsi Program Studi S1 Gizi 2022, Resti Aulia 18S10274

Malnutrition is an acute nutritional problem. The availability of nutrients in a person's body, including infants and toddlers, determines the nutritional state of infants and toddlers, whether less, optimal or more. Biscuits are one type of product that is considered eligible to improve nutritional status because biscuits are one of the foods that are in great demand. This study aims to determine the effect of substitution of cempedak seed flour and tempeh flour on the of color, aroma, texture, and taste of biscuits as additional food for wasting toddlers. This study was an experimental study with a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 replications with the proportions of cempedak seed flour and tempeh flour P0=0%, P1=20%, P2=30% and P3=40%. Acceptance test was conducted on 30 untrained panelists. Tests for carbohydrates, proteins using the spectrophotometric method using One Way Anova analysis, and for fat using the Kruskal-Wallis method while for acceptability using Friedman analysis. The results showed that the highest carbohydrate content in P0 was 61.10% (p=0.000), the highest protein content in P2 was 9.84%, (p=0.000), the highest fat content in P2 was 34.09% (p= 0.000). There was an effect of substitution of cempedak and tempeh on the acceptability of color (p=0.007), texture (p=0.009) and taste (p=0.021) of biscuits and no effect on the acceptability of biscuit aroma (p=0.483). the average color and taste acceptability with the highest value at P0 (3.53 and 3.43) the highest aroma acceptance at P1 (3.60) and texture acceptance with the highest value at P2 (3.66). According to the 2019 AKG, toddlers aged 12-36 months can consume P2 biscuits of 6 pieces per day and for ages 37-59 months of 9 pieces per day.

Keywords: biscuit, cempedak seed flour, tempeh flour