

DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN KUE LUMPUR “TELOCA” SEBAGAI KUDAPAN CATIN UNTUK MENCEGAH STUNTING

Oleh :

Afrija Izatul Muttaqi

ABSTRAK

Latar belakang *Stunting* adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat kekurangan gizi kronis sehingga anak lebih pendek untuk usianya. Salah satu faktor terjadinya *stunting* adalah kurangnya persiapan remaja wanita usia subur atau calon pengantin dalam pemenuhan asupan zat gizi dalam jangka waktu yang lama, salah satunya adalah energi dan protein. Salah satu makanan tinggi protein dan tinggi energi adalah tepung tempe, tepung kelor dan mocaf. **Tujuan** penelitian ini untuk mengetahui daya terima dan kadar protein kue lumpur Teloca. **Metode** ini menggunakan penelitian eksperimental. Terdapat 3 formulasi kue lumpur dengan perbandingan kadar tepung tempe, tepung kelor, dan mocaf yang berbeda. Analisis dilakukan secara uji obyektif dan uji subyektif. Uji obyektif dilakukan dengan uji *kjeldahl* untuk mengetahui kadar protein. Uji subyektif dilakukan dengan Uji organoleptik untuk mengetahui daya terima terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Panelis yang digunakan sebanyak 30 orang dengan kategori agak terlatih. Teknis analisis yang digunakan adalah analisis statistik dengan menggunakan *Kruskal Wallis* untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima terhadap kue lumpur teloca antar perlakuan. **Hasil penelitian** menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi TLC1 dengan rerata skor 3,8 yang berarti suka. Hasil uji menggunakan *Kruskal Wallis* menunjukkan ada perbedaan warna, rasa, dan aroma pada formulasi ($p < 0,05$). Sedangkan tidak ada perbedaan pada tekstur ($p > 0,05$) pada 3 formulasi Kue Lumpur. Kadar protein tertinggi pada formulasi TLC3 yaitu 9,41%.

Kata kunci : tepung tempe, tepung kelor, mocaf, kue lumpur, *stunting*.

ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT OF TELOCA MUD CAKE AS SNACK OF “CATIN” TO PREVENT STUNTING

By :

Afrija Izatul Muttaqi

ABSTRAC

Background *Stunting* is a condition of failing to grow in infants due to chronic malnutrition so that children are shorter for their. One factor of stunting is the lack of preparation of women of childbearing age or prospective bride in fulfillment of nutrient intake over a long period of time, one of which is energy and protein. One of the foods high in protein and high energy is the flour tempe, kelor flour and MOCAF. **The purpose** of this research is to know the receiving and protein levels of Teloca mud cake **The metode** using experimental research type. There are three formulations of mud cakes with the flour levels of Tempe, kelor flour, and different mocaf. The analition is done by objective test and subjective test. Objective test is done with *Kjeldahl* test to determine the protein level. Subjective test is done with organoleptic test to know the acceptability of color, taste, aroma, and texture. The panelists used as many as 30 people in the category were somewhat trained. The technical analysis used is statistical analysis by using Kruskal Wallis to find out the difference in the receiving power against the Teloca mud cakes between treatments. **The results** showed the most preferred organoleptic is the TLC1 formulation with an average rating score is 3.8 which means “suka”. The test results using *Kruskal Wallis* show there is difference obtained in colour, flavor, and aroma indicators ($p < 0.05$). While the results of the test of *Kruskal Walli* there is no texture difference on texture indicators ($p > 0.05$). The highest fibre rate in the TLC3 formulation is 9.41%.

Keyword : tempe flour, moringa flour, mocaf, mud cake, stunting