

ABSTRAK

AMALIA RESA PUSPA DAMAYANTI, 2023, Pengaruh Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) Terhadap Mutu Kimia dan Mutu Organoleptik Biskuit Sebagai PMT Anak Usia Sekolah KEP, SKRIPSI, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Pembimbing Maryam Razak, STP., M.Si. dan Ir. Astutik Pudjirahaju, M.Si.

Status gizi kurang pada anak usia sekolah (5 – 12 tahun) berdasarkan IMT/U secara nasional mencapai 9,2% (kategori sangat kurus 2,4% dan kurus 6,8%) sedangkan prevalensi gizi kurang di Provinsi Jawa Timur 8% dan Wilayah Kota Malang 7,69%. Penanggulangan KEP pada anak usia sekolah dengan memberikan terapi diet berupa Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). Makanan tambahan berbasis bahan pangan lokal dengan memanfaatkan tepung kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dan tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*). Tujuan penelitian untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kecambah kacang tunggak dan tepung sorgum terhadap mutu kimia dan mutu organoleptik biskuit sebagai PMT-AS KEP. Jenis penelitian eksperimental dengan desain RAL terdiri dari 4 taraf perlakuan dengan 3 kali pengulangan yaitu P₀ (100:0:0), P₁ (40:55:5), P₂ (40:45:15), P₃ (40:35:25). Hasil mutu kimia biskuit dengan metode *calculated value* yaitu kadar karbohidrat (59,27 – 62,27 g/100 g), kadar protein (7,31 – 10,56 g/100 g), kadar lemak (16,16 – 16,64 g/100 g), dan nilai energi (423,75 – 428,45 Kkal). Mutu organoleptik biskuit berpengaruh secara signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna (p=0,000), rasa (p=0,000), dan aroma (p=0,000) namun tidak berpengaruh secara signifikan terhadap tekstur (p=0,221). Formulasi terbaik dari biskuit PMT substitusi tepung kecambah kacang tunggak dan tepung sorgum untuk anak usia sekolah KEP yaitu perlakuan P₂ (40:45:15).

Kata Kunci: Biskuit, PMT AS, Tepung Kecambah Kacang Tunggak, Tepung Sorgum