

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN DALAM FORMULASI TAHU SUSU SEBAGAI MAKANAN POTENSIAL UNTUK ANAK KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP)

Oleh :
Devita Anggraeni

ABSTRAK

Kekurangan Energi Protein (KEP) merupakan masalah gizi kurang yang sering dialami anak balita. Prevalensi status gizi kurang tahun 2013 adalah 19,6%. Jika dibandingkan dengan angka prevalensi nasional tahun 2007 (18,3%) dan tahun 2010 (17,9%) terlihat meningkat. Penelitian ini bertujuan untuk membuat formulasi tahu susu dari susu segar, skim dan kemasan. Kandungan protein tahu susu ini diharapkan dapat membantu pemerintah dalam upaya pembuatan makanan berprotein tinggi untuk anak KEP.

Penelitian dilaksanakan bulan Oktober 2015 – bulan Juli 2016. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental laboratorium. Tahu susu dibuat dengan konsentrasi susu 20%, 30% dan 40% dari susu segar, skim dan kemasan.

Hasil uji organoleptik yang dianalisis dengan ANOVA dilanjutkan dengan LSD (*Least Significant Differences*) menunjukkan adanya perbedaan nyata dari konsentrasi susu dan jenis susu dalam tahu susu terhadap tekstur, warna, aroma, rasa. Kadar protein dalam tahu susu yang tertinggi adalah tahu dengan penambahan susu skim yaitu 6,29%.

Disimpulkan bahwa untuk pembuatan formulasi tahu susu terbaik menggunakan jenis susu skim dengan konsentrasi susu 40% dalam 200 gram kedelai dan menggunakan bahan pengasam (*acidulant*) alami yaitu ekstrak buah nanas karena menghasilkan tahu susu dengan tekstur, warna, aroma, rasa yang baik dan kadar protein yang tinggi.

Kata kunci: tahu susu, susu segar, susu skim, susu kemasan dan kadar protein

THE ACCEPTABILITY AND PROTEIN LEVEL TEST IN THE FORMULATION OF THE CURD AS POTENTIAL FOOD FOR THE PROTEIN ENERGY MALNUTRITION CHILDREN

By :
Devita Anggraeni

ABSTRACT

Protein Energy Deficiency is a problem of malnutrition that is often experienced by toddler. The prevalence of malnutrition status in 2013 was 19,6%. When compared to the national prevalence rate in 2007 (18,3%) and in 2010 (17,9%), it looks increase. This study aims to make formulation of curd from fresh milk, skim milk and packaging milk. The content of curd is expected to assist the government in an effort to manufacture high-protein food for children who get protein energy deficiency.

The research was conducted in October 2015 – July 2016. The method used is an experimental laboratory. The curd made with concentrations 20%, 30%, and 40% of milk from fresh milk, skim and packaging.

Organoleptic test result were analyzed by ANOVA followed by LSD (*Least Significant Differences*) showed a significant difference of milk concentration and kind of milk in curd with the texture, color, aroma, flavor. The highest protein in content of curd come from curd with the addition 6,29% of skim milk.

It was concluded that for manufacturing the formulation of the best curd is using skim milk with concentration 40% of milk in 200 grams of soy and also use an natural acid (*acidulant*) namely extract of pineapple because it produces curd with texture, color, aroma taste good and high protein.

Keywords: curd, fresh milk, skim milk, packaging milk and protein content