

UJI DAYA TERIMA, KADAR PROTEIN DAN SERAT PADA VELVA KACANG HIJAU DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KELOR SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BAGI BALITA STUNTING

Abstrak

Latar Belakang Stunting adalah masalah gizi kronis pada balita yang ditandai dengan tinggi badan anak yang lebih pendek dari anak dengan usia yang sama. Menurut WHO, stunting adalah kondisi dimana nilai Z-score tinggi badan menurut umur (TB/U) berdasarkan standar tahun 2015. **Tujuan** Mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kadar protein dan serat formulasi “Velva Kacang Hijau Penambahan Bubuk Kelor” sebagai alternatif kudapan bagi balita stunting. **Metode** Perlakuan uji organoleptik terdapat 1 bentuk perlakuan dan 2 bentuk sub perlakuan (Kacang Hijau : Bubuk Kelor) berat

50 gr dengan formulasi KH01 (50:15) KH02 (60:15) KH03 (40:15), Penilaian uji organoleptik menggunakan skala hedonik maka dapat diketahui hasil kesukaan secara umum berdasarkan warna, rasa, aroma dan tekstur, Data hasil uji kadar protein dan serat menggunakan uji gravimetri melalui Laboratorium dengan melihat kandungan protein dan serat pada velva kacang hijau dengan velva hasil terbaik dari uji organoleptik. **Hasil** Berdasarkan sifat organoleptik, velva kacang hijau yang paling disukai oleh panelis adalah puding kode KH03 dengan formulasi kacang hijau : bubuk kelor = 50 : 15, Kadar protein rata rata velva tertinggi pada kode KH01 dengan formulasi 60 : 15 sebesar 10,1%, dan Kadar serat rata rata velva tertinggi pada kode KH02 dengan formulasi 40 : 15 sebesar 3,57%.

Kata kunci: *stunting, kacang hijau bubuk kelor, velva*

TEST OF ACCEPTANCE, PROTEIN AND FIBER LEVELS IN GREEN BEAN VELVA WITH THE ADDITION OF MORINGA POWDER AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR STUNTING TODDLERS

Abstract

Background Stunting is a chronic nutritional problem in toddlers which is characterized by a child's height being shorter than children of the same age. According to WHO, stunting is a condition in which the Z-score of height according to age (TB/U) is based on the 2015 standard. Objectives To identify organoleptic tests and analyze protein and fiber levels in the "Velva Mung Bean Addition of Moringa Powder" as an alternative snack for stunted toddlers . Organoleptic test treatment methods contained 1 treatment form and 2 sub- treatment forms (Mung Beans: Moringa Powder) weighing 50 gr with the formulation KH01 (50:15) KH02 (60:15) KH03 (40:15), Organoleptic test assessment using a hedonic scale then it can be seen the results of general preference based on color, taste, aroma and texture. Data on the results of protein and fiber content tests using a gravimetric test through the laboratory by looking at the protein and fiber content in green bean velva with velva the best results from organoleptic tests. Results Based on the organoleptic properties, the most preferred velva of mung bean by the panelists was pudding code KH03 with formulation of mung bean : moringa powder = 50 : 15, The highest average protein content of velva in code KH01 with formulation 60 : 15 was 10,1%, and the highest average fiber content of Velva in code KH02 with formulation 40: 15 is 3,57%.

Key words: *stunting, moringa mung bean powder, velva*