

# **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI TERHADAP KADAR PROTEIN DAN DAYA TERIMA PADA *RAINBOW CREPE* SEBAGAI KUDAPAN ALTERNATIF ANAK BALITA KURANG ENERGI PROTEIN**

## **ABSTRAK**

**Latar Belakang** Kurang Energi Protein adalah seseorang yang kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari dan atau gangguan penyakit tertentu. Kurang Energi Protein banyak dialami oleh anak balita, ibu hamil dan ibu menyusui. Kurang Energi Protein berdampak pada pertumbuhan, perkembangan, intelektual dan produktivitas antara 20– 30%. Selain itu KEP juga berdampak pada kesakitan dan kematian. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi kudapan dengan kandungan tinggi protein seperti dari tepung kacang kedelai. **Tujuan** dilakukannya penelitian ini adalah mengidentifikasi uji daya terima dan menganalisis kadar protein *Rainbow Crepe* sebagai kudapan alternatif balita Kurang Energi Protein. **Metode** yang digunakan pada penelitian ini adalah melakukan percobaan pada 4 formulasi *Rainbow Crepe* dengan perbandingan tepung kacang kedelai dan tepung terigu RC 0 (0 g:150 g), RC 1 (30 g:120 g), RC2 (60 g:90 g), RC 3 (90 g: 60 g), menggunakan uji skala kesukaan dan diberikan kepada 25 panelis berupa kesukaan atau ketidaksukaan terhadap indikator organoleptik yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa *Rainbow Crepe*. Sedangkan untuk uji kadar protein menggunakan metode kjheldal. **Hasil** penelitian menunjukkan kadar protein formulasi RC 2 dengan substitusi tepung kacang kedelai 40% lebih tinggi yaitu sebanyak 1,36 g/ 100 g dibandingkan dengan kadar protein formulasi kontrol RC 0 tanpa substitusi tepung kacang kedelai yaitu sebesar 1,16 g/ 100 g. **Kesimpulan** satu porsi *Rainbow Crepe* substitusi tepung kacang kedelai formulasi RC 2 hanya bisa mencukupi 28% dari kebutuhan protein satu kali kudapan.

**Kata kunci:** *Kurang energi protein, protein, tepung kedelai, crepe*

# THE EFFECT OF SOYBEAN FLOUR SUBSTITUTION ON PROTEIN LEVELS AND ACCEPTANCE OF RAINBOW CREPE AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR TODDLERS PROTEIN ENERGY DEFICIENCY

## ABSTRACT

**Background** protein energy deficiency is an undernourished person caused by low consumption of energy and protein in a particular diet and or ailment. Lack of protein energy is common in infants, mothers and mothers are pregnant. Protein energy affects between 20-30% growth, development, intellect and productivity. Moreover, lack of protein energy can also result in pain and death. Therefore, it is necessary to bring about innovative snacks with such high levels of protein as soy flour. **The purpose** of this study is to identify and analyze rainbow crepe protein levels as an alternative protein snack for children who lack protein energy. **The method** used in the study was to experiment on 4 rainbow crepe formulations by comparison of soybean flour and wheat flour RC 0 (0 g:150 g), RC 1 (30 g:120 g), RC 2 (60 g:90 g), RC 3 (90 g: 60 g), using a preference scale test and given to 25 panelists in form of liking or disliking to the organoleptic indicator of color, aroma, texture and taste of Rainbow Crepe using the kjheldal method in all formulations. **The result** showed that protein levels of RC 2 (40% soybean flour substitution) formulation is 1,36 g/ 100 g higher than protein levels of RC 0 (without soybean flour substitution) 1,16 g/ 100 g. **Conclusion** One portion of rainbow crepe substitution soybean flour formula RC 2 can only supply 28% of the protein requirement for one snack.

Keywords: *protein energy deficiency, protein, soybean flour, crepe*