

# PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI TERHADAP DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN PIE SUSU UNTUK BALITA GIZI KURANG (KEP)

Oleh:

Lelly Febri Purnamasari

## ABSTRAK

**Latar belakang** Kekurangan energi protein pada balita dapat ditanggulangi dengan cara memberikan makanan tambahan yang memiliki kandungan protein tinggi pada balita. Pie susu merupakan jajanan *pastry* yang bahan dasarnya dapat disubstitusi dengan bahan lain. Tepung kacang kedelai merupakan salah satu sumber makanan yang mengandung protein tinggi. Oleh karena itu tepung kacang kedelai dapat di substitusi pada pembuatan pie susu. **Tujuan** penelitian ini untuk mengetahui uji organoleptik dan kadar protein terhadap formulasi tepung kacang kedelai pada pie susu. **Metoda** Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental. Terdapat 3 formulasi pie susu tepung kacang kedelai dengan kadar tepung kacang kedelai yang berbeda (komposisi 10%, 20%, 30%). Dilakukan dua uji yaitu uji obyektif dan uji subyektif. Uji obyektif dilakukan dengan uji Kjendahl untuk mengetahui kadar protein. Uji subyektif dilakukan dengan Uji Organoleptik untuk mengetahui daya terima. Panelis yang digunakan sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. Teknis analisis yang digunakan adalah analisis statistik dengan menggunakan *Kruskal Wallis* untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima terhadap Pie Susu Tepung Kacang Kedelai antar perlakuan. **Hasil** penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi 10% tepung kacang kedelai dengan rerata skor penilaian dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur sebesar 4,01 yang berarti suka. Hasil uji menggunakan *Kruskal Wallis* didapatkan pada indikator warna dan rasa ada perbedaan antara ketiga formulasi ( $P < 0,05$ ) sedangkan pada indikator aroma dan tekstur tidak ada perbedaan diantara ketiga ketiga formulasi ( $P > 0,05$ ). Kadar protein pada sampel yang paling disukai panelis (formulasi 10% tepung kacang kedelai) yaitu sebesar 7,19%.

---

*Kata Kunci : Tepung Kacang Kedelai, Pie Susu, Protein, KEP*

# THE EFFECT OF SOYBEAN FLOUR SUBSTITUTION ON ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT IN MILK PIE FOR TODDLERS MALNUTRITION (EPM)

By:

Lelly Febri Purnamasari

## ABSTRACT

**Background** energy protein malnutrition in toddlers can be managed by providing additional food that has a high protein content in infants. Milk pie is a pastry snack whose basic ingredients can be substituted with other ingredients. Soybean flour is a food source that contains high protein. That's way soybean flour needs to be substituted in food one of those is milk pie. **The purpose** of this study was to determine the organoleptic test and protein content of soybean flour formulation in milk pie. **Method** this research used experimental research type. There were 3 Milk Pie formulations with different levels of Soybean Flour (10%, 20%, 30%). This research used two test, that is objective test and subjective test. Objective test using Kjendhal metod for knowing protein content. subjective test using organoleptic test which performed with 25 panelists with a rather trained category. The analytical technique used was descriptive and the statistical analysis used Kruskal Wallis to know the difference of acceptance on Milk Pie of Soybean Flour among treatments. **The results** showed that the most preferred formula by panelists was formula 10% Soybean Flour with an average score of indicators of color, taste, scent, and thickness is 4,01. The test results use Kruskal Wallis for color and taste indicators there are significant differences ( $P < 0,05$ ), and for scent and thickness indicators there are no significant differences ( $P > 0,05$ ). The protein content in the panelists most preferred sample ( formulation 10% of soybean flour) is 7.19%.

---

*Keywords : Soybean Flour, Milk Pie, Protein, EPM*