

**DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN
KUE LUMPUR SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU
SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN BALITA
PENCEGAH KURANG ENERGI PROTEIN**

ABSTRAK

Latar Belakang Kurang Energi Protein (KEP) merupakan keadaan kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari sehingga tidak memenuhi kecukupan yang dianjurkan. Salah satu sumber protein yang pemanfaatannya kurang yaitu ampas tahu. **Tujuan** penelitian ini untuk mengetahui hasil organoleptik dan kadar protein terhadap formulasi terbaik ampas tahu pada kue lumpur. **Metode** penelitian ini yaitu eksperimental dengan 4 formulasi kue lumpur dengan kadar ampas tahu yang berbeda (0%, 20%, 30%, 40%). Sampel di uji secara subjektif dan objektif. Uji subjektif dilakukan dengan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima dengan menggunakan panelis kategori agak terlatih sebanyak 25 orang. Uji objektif dilakukan dengan metode *Kjeldahl* untuk mengetahui kadar protein. Teknik analisis yang digunakan yaitu analisis statistik dengan menggunakan *Kruskal Wallis* dengan uji lanjutan *Mann Whitney* untuk mengetahui perbedaan daya terima terhadap Kue Lumpur Ampas Tahu antar perlakuan. **Hasil** penelitian menunjukkan uji organoleptik yang paling disukai adalah formulasi LA 1 (20%) dengan rerata skor penilaian dari indikator warna, aroma, tekstur, dan rasa sebesar 3,7 yang berarti suka. Hasil uji *Kruskal Wallis* pada semua indikator yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa memiliki nilai $p < 0,05$ yang artinya ada perbedaan warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kontrol dan 3 formulasi kue lumpur. Sedangkan pada uji *Mann Whitney* terdapat perbedaan warna pada formula LA 1 (20%) : LA 2 (30%) dengan nilai $p < 0,05$. Kadar protein pada kue lumpur ampas tahu formula LA 1 (20%) sebesar 4,25%. Sedangkan pada kue lumpur kontrol (0%) sebesar 3,80%.

Kata Kunci: *Ampas Tahu, Kue Lumpur, Daya Terima, Protein, Kurang Energi Protein (KEP)*

**ACCEPTIBILITY AND PROTEIN LEVEL
IN MUD CAKE SUBSTITUTION FLOUR OF TOFU DREGS
AS THE ALTERNATIVE OF TODDLER SNACK
FOR PROTEIN ENERGY MALNUTRITION PREVENTION**

ABSTRACT

Background Protein Energy Malnutrition (PEM) is a condition of malnutrition caused by low consumption of energy and protein in daily food, so it does not suffice the recommended adequacy. One source of protein that is less used is tofu dreg. **Goals** this study to determine the organoleptic result and protein levels to the best formulation of tofu dregs in mud cake. **Method** this study is an experimental with 4 mud cake formulations with different levels of tofu dregs (0%, 20%, 30%, 40%). The sample is tested subjectively and objectively. Subjective tests were carried out with organoleptic tests to determine the acceptability of using a moderately trained panelist of 25 people. The objective test is carried out by the Kjeldahl method to determine the protein levels. The analysis technique is a statistical analysis using Kruskal Wallis with the advanced test of Mann Whitney to determine the differences of acceptability of the Tofu Dregs Mud Cake of inter treatment. **Result** this study showed that the most preferred organoleptic test was the LA 1 formulation (20%) with an average rating score from indicators of color, aroma, texture, and taste is 3.7 which meant be fond. Kruskal Wallis test results on all indicators namely color, aroma, texture, and taste have a value of $p < 0,05$ which means there are differences in color, aroma, texture, and taste in the control and 3 mud cake formulations. Whereas in the Mann Whitney test there is a color difference in the formula LA 1 (20%) : LA 2 (30%) with a value of $p < 0,05$. The protein levels in the mud cake of tofu dregs formula LA 1 (20%) is 4,25%. Whereas the control (0%) of mud cake is 3.80%.

Keywords: *Tofu Dregs, Mud Cake, Acceptability, Protein, Protein Energy Malnutrition (PEM)*