

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN PADA MUFFIN
FORMULASI TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI KUDAPAN
UNTUK REMAJA PUTRI KEKURANGAN ENERGI KRONIS (KEK)**

ABSTRAK

Pendahuluan: Kekurangan Energi Kronik (KEK) pada remaja dikarenakan kurangnya asupan gizi seperti energi dan protein, sehingga zat gizi yang dibutuhkan tidak mencukupi kebutuhan hariannya. **Tujuan:** Untuk mengetahui hasil uji daya terima dan kadar protein pada *Muffin* formulasi tepung kacang kedelai sebagai kudapan untuk remaja putri dengan kondisi KEK. **Metode:** Penelitian ini adalah penelitian yang menggunakan penelitian *eksperimental* yang melibatkan 25 panelis untuk uji daya terima. Terdapat 3 formulasi *muffin* dengan perbandingan tepung terigu : tepung kedelai yakni 150:0, 90:60, 80:70. Setelah dilakukannya pengolahan dan melakukan uji daya terima maka akan dilakukan uji kadar protein dari formulasi kontrol dan yang paling disukai pada *muffin* tepung kacang kedelai. **Hasil:** Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hasil uji daya terima yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi 3 (DP18) dengan perbandingan tepung terigu : tepung kedelai sebesar 80:70, dengan kandungan protein sebesar 10,70%, untuk kandungan Kepadatan Energi (KE) 4,23 kkal/gram sedangkan untuk Protein Energi Rasio (PER) 12,31%. **Kesimpulan:** Produk *muffin* dengan penambahan tepung kacang kedelai berat 60 gram/porsi sudah dapat mencukupi 10% kebutuhan kudapan perhari pada kalori dan protein. **Saran:** Pada peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan sosialisasi pada masyarakat untuk mengetahui apakah produk *muffin* ini bermanfaat dan dapat meningkatkan Berat Badan maupun Lingkar Lengan Atas (LILA).

Kata kunci : Kekurangan Energi Kronik (KEK), Tepung Kacang Kedelai, Uji Daya Terima, Uji Kadar Protein

TEST OF ACCEPTANCE AND PROTEIN LEVELS IN SOYBEAN FLOUR FORMULATION MUFFINS AS SNACKS FOR YOUNG WOMEN WITH CHRONIC ENERGY DEFICIENCY

ABSTRACT

Introduction: Chronic Energy Deficiency in adolescents is caused by a lack of nutritional intake such as energy and protein, so that the nutrients needed are not sufficient for their daily needs. **Purpose:** To find out the results of the acceptability test and protein content in muffins formulated with soy bean flour as a snack for young women with Chronic Energy Deficiency. **Methods:** This research is an experimental study involving 25 panelists to test acceptance. There are 3 muffin formulations with a ratio of wheat flour : soy flour namely 150:0, 90:60, 80:70. After processing and carrying out the acceptability test, a protein content test of the control formulation and the most preferred one will be carried out in soy bean flour muffins. **Results:** The results of this study indicate that the panelist's most favorable acceptability test was formulation 3 (DP18) with a ratio of wheat flour: soybean flour of 80:70, with a protein content of 10.70%, for an Energy Density content of 4, 23 kcal/gram while for Protein Energy Ratio (PER) 12.31%. **Conclusion:** Muffin products with the addition of 60 grams/portion of soy bean flour can fulfill 10% of the daily requirement for calories and protein **Suggestion:** In the future researchers, it is recommended to conduct a socialization on the community to find out whether this muffin product is useful and can increase body weight and Mid Upper Arm Circumference (MUAC).

Keywords: *Chronic Energy Deficiency, Soybean Flour, Acceptance Test, Protein Content Test*