

**ANALISIS DAYA TERIMA TAHU WALIK D'KELORIN SEBAGAI
ALTERNATIF SNACK UNTUK MENCEGAH RESIKO KURANG
ENERGI KRONIS PADA WANITA USIA SUBUR (WUS) DAN IBU HAMIL**

ABSTRAK

Latar Belakang : Kekurangan Energi Kronik (KEK) sebagai permasalahan yang banyak dialami wanita usia subur dan ibu hamil di Indonesia. Daun kelor mengandung unsur multi gizi mikro yang diperlukan wanita usia subur dan ibu hamil. Pencegahannya dengan membuat modifikasi snack tahu walik d'kelorin sebagai kudapan alternatif. **Tujuan :** Untuk mengetahui daya terima tahu walik d'kelorin sebagai kudapan alternatif wanita usia subur dan ibu hamil KEK. **Metode :** Pada penelitian ini menggunakan desain penelitian sebagai rencana kegiatan yang hendak dilaksanakan. Desain penelitian yang dipergunakan ialah Experimental. F1 perbandingan antara tepung kelor dan tepung terigu sebanyak (10 g : 35 g), F2 (13 g : 30 g), F3 (20 g : 20 g), F4 (10 g : 15 g). **Hasil :** Hasil daya terima yang paling banyak disukai yakni formula F1 dengan skor 3,84 yang termasuk kategori suka dan energi tahu walik d'kelorin sudah memenuhi kebutuhan kudapan 10%. **Kesimpulan :** Hasil daya terima paling banyak disukai yaitu formulasi F1 dengan perbandingan tepung terigu dan tepung kelor 35 g : 10 g sebesar 244,8 kkal. Dari segi warna, rasa, aroma, tekstur nilai tertinggi yaitu F1,F2,F3 dan F4 tetap bisa diterima panelis karena nilai hasil uji organoleptik masuk dalam kategori netral. **Saran :** Peneliti selanjutnya diharapkan membuat produk dengan inovasi yang lebih baik dan menarik dengan bahan yang sama atau menggunakan bahan tambahan yang berbeda dengan bahan yang tinggi zat energi lainnya.

Kata Kunci : Wanita Usia Subur , Wanita Hamil, KEK, Tepung Daun Kelor, Tahu Walik

**ANALYSIS OF WALIK D'KELORIN'S ACCEPTANCE AS A SNACK
ALTERNATIVE TO PREVENT THE RISK OF CHRONIC ENERGY
DEFICIENCY IN WOMEN OF FERTILIZING AGE (WUS) AND
PREGNANT WOMEN**

ABSTRACT

Background: Chronic Energy Deficiency (KEK) is still a problem which is experienced by many women of childbearing age and pregnant women in Indonesia. Moringa leaves contain multi-nutrient micronutrients that are really needed by women of childbearing age and pregnant women. To prevent this, modify the Walik d'kelorin tofu snack as an alternative snack. **Objective:** To determine the acceptability of walik d'kelorin tofu as an alternative snack for women of childbearing age and pregnant women with SEZ. **Method:** This research uses a research design as a plan for activities to be implemented. The research design used is experimental. F1 ratio between moringa flour and wheat flour is (10 g: 35 g), F2 (13 g: 30 g), F3 (20 g: 20 g), F4 (10 g: 15 g). **Results:** The most preferred acceptability result is the F1 formula with a score of 3.84 which is included in the category of likes and the energy of Walik d'kelorin's tofu has met 10% of snack needs. **Conclusion:** The most favorable acceptability results were the F1 formulation with a ratio of wheat flour and moringa flour 35 g: 10 g of 244.8 kcal. In terms of color, taste, aroma and texture, the highest values, namely F1, F2, F3 and F4, were still acceptable to the panelists because the organoleptic test results were in the neutral category. **Suggestion:** Future researchers are expected to create products with better and more interesting innovations using the same ingredients or using different additives to materials that are high in other energy substances.

Keywords: Women of Childbearing Age, Pregnant Women, KEK, Moringa Leaf Flour, Walik Tofu