

DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN VELVA ALPUKAT SUSU SKIM DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BAGI BALITA UNTUK MENCEGAH STUNTING

Dhea Rifqiani Wahyudi

Program Studi Diploma 3 Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Surabaya

e-mail : dhearifqiani1908@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Stunting merupakan kondisi gizi kronis yang disebabkan oleh asupan makan balita yang tidak mencukupi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi stunting diantaranya dengan memberikan makanan tambahan. Alpukat sumber pangan lokal yang kaya akan zat gizi. Susu termasuk salah satu sumber protein hewani dan kalsium yang baik. Alternatif sumber protein nabati yang tinggi protein dan kandungan zat besi yaitu kacang hijau. **Tujuan** : Mengidentifikasi daya terima dan kadar protein “Velva Alpukat Susu Skim Dengan Penambahan Kacang Hijau” sebagai alternatif kudapan bagi balita untuk mencegah stunting. **Metode** : Dalam uji organoleptik, terdapat satu jenis perlakuan utama dan dua jenis sub-perlakuan. (Alpukat : Susu Skim : Kacang Hijau) dengan formulasi F0 (125 : 75), F1 (100 : 75 : 25), dan F2 (100 : 50 : 50). Penilaian uji organoleptik menggunakan skala hedonik berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Uji kadar protein menggunakan metode *titrimetri*, Velva yang diuji untuk kandungan protein adalah hasil velva yang terbaik dari uji organoleptik. **Hasil** : Berdasarkan sifat organoleptik, velva alpukat yang paling disukai oleh panelis yaitu F1 dengan formulasi alpukat : susu skim : kacang hijau = 100 : 75 : 25. Kadar protein tertinggi pada kode F1 dengan formulasi alpukat : susu skim : kacang hijau = 100 : 75 : 25 sebesar 1,85%. **Kesimpulan** : Velva alpukat susu skim dengan penambahan kacang hijau yang disukai oleh responden yaitu F1 dan Kadar protein tertinggi pada F1 yaitu 1,85% per 100g. **Saran** : Balita dapat mengkonsumsi dua cup (160 gram) velva setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan protein 2,5 g/hari.

Kata kunci : *alpukat, kacang hijau, protein, stunting, susu skim, velva*

ACCEPTANCE AND PROTEIN CONTENT OF SKIM MILK AVOCADO VELVA WITH THE ADDITION OF GREEN BEANS AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR STUNTING TODDLER

Dhea Rifqiani Wahyudi

Program Studi Diploma 3 Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Surabaya

e-mail : dhearifqiani1908@gmail.com

ABSTRACT

Background: Stunting is a chronic nutritional condition caused by toddlers' food intake being insufficient to meet their nutritional needs. Efforts made to overcome stunting include providing additional food. Avocados are a local food source that is rich in nutrients. Milk is a good source of animal protein and calcium. An alternative source of vegetable protein that is high in protein and iron content is green beans. **Objective:** Identifying the acceptability and protein content of "Velva Avocado Skimmed Milk with the Addition of Green Beans" as an alternative snack for toddlers to prevent stunting. **Method:** In organoleptic tests, there is one main type of treatment and two types of sub-treatment. (Avocado: Skim Milk: Green Beans) with formulations F0 (125: 75), F1 (100: 75: 25), and F2 (100: 50: 50). The organoleptic test assessment uses a hedonic scale based on color, aroma, texture and taste. Testing protein content using the titrimetric method, Velva which was tested for protein content was the best Velva result from the organoleptic test. **Results :** Based on organoleptic properties, the avocado velva most preferred by the panelists was F1 with the formulation avocado: skim milk: green beans = 100: 75: 25. The highest protein content was in the F1 code with the formulation avocado: skim milk: green beans = 100: 75: 25 of 1.85%. **Conclusion:** Velva avocado skimmed milk with the addition of green beans which is preferred by respondents is F1 and the highest protein content in F1 is 1.85% per 100g. **Suggestion:** Toddlers can consume two cups (160 grams) of velva every day to meet their protein needs of 2.5 g/day.

Key words: *avocado, green beans, protein, stunting, skim milk, velva*