

COOKIES SUCANG AS AN ALTERNATIVE TO PMT OF PHYSICAL CHARACTERISTIC, ORGANOLEPTICS, NUTRIENT CONTENT, AND ACCEPTABILITY OF COOKIES

Iif Nur Latifah¹, Tjarono Sari², Irianton Aritonang³
Department of Nutrition Ministry of Health Polytechnic of Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta
(Email: latifahiiifnur@gmail.com)

ABSTRACT

Background: Toddler nutrition problem is a serious problem in Indonesia. According Riskesdas (2013), showed that the prevalence of underweight 19.6%, stunting 37.2%, and wasting 5.3%. One effort to overcome the problem of nutrition with Supplementary Feeding (PMT) (Ministry of Health RI, 2011). PMT should contain the nutrients needed in the growth and development period such as macro and micro nutrients. In the pattern of product-based diversification of food can be used as additional food for toddlers by diversifying local foods such as breadfruit. Breadfruit flour has a low protein content (Nisa, 2016), so it needs to be combined with foods containing high protein one of which is green beans that can be substituted with breadfruit flour to make PMT in the form of cookies.

Objectives: To know the physical, organoleptic, nutrient content, and acceptability of PMT cookies.

Method: The type of research used was experimental quasy with Completely Randomized Design (RAL). Tests of physical characteristic carried out by researchers, organoleptic properties by panelists, nutrient content performed in laboratory Chem-Mix Pratama Bantul and acceptability of cookies by toddlers in two early childhood in Summersari Village Moyudan District.

Results: The physical properties of the flavor and taste of the resulting cookies varied, with significant differences in the degree of color, flavor, and taste. The highest nutrient content is found in cookies B and D. The receiving power of cookies D treatment for under-fives is 15% in either category.

Conclusion: Physical, organoleptic, and nutritional test results indicate differences in each cookies, while the acceptance of cookies in toddlers is still low

Keyword: Breadfruit, Green Beans, Cookies, Physical characteristic, Organoleptic, Nutrient Content, Acceptability of cookies

**COOKIES SUCANG SEBAGAI ALTERNATIF PMT BALITA
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK,
KANDUNGAN GIZI, DAN DAYA TERIMA**

Iif Nur Latifah¹, Tjarono Sari², Irianton Aritonang³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta
(Email: latifahiiifnur@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Masalah gizi balita merupakan masalah yang serius di Indonesia. Menurut Riskesdas (2013), menunjukkan bahwa prevalensi balita *underweight* 19,6%, *stunting* 37,2%, dan *wasting* 5,3%. Salah satu upaya mengatasi masalah gizi dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) (Kemenkes RI, 2011). PMT harus mengandung zat gizi yang dibutuhkan dalam masa pertumbuhan dan perkembangan diantaranya zat gizi makro dan mikro. Pada pola diversifikasi pangan yang berbasis produk dapat dijadikan makanan tambahan untuk balita dengan menganekaragamkan bahan pangan lokal seperti sukun. Tepung sukun memiliki kandungan protein yang rendah (Nisa, 2016), sehingga perlu dikombinasikan dengan pangan yang mengandung tinggi protein salah satunya yaitu kacang hijau yang dapat disubstitusikan dengan tepung sukun untuk dibuat PMT berupa *cookies*.
Tujuan Penelitian: Mengetahui sifat fisik, organoleptik, kandungan gizi, dan daya terima pada *cookies* PMT.

Metode Penelitian: Jenis penelitian yang digunakan adalah *quasy eksperimental* dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pengujian sifat fisik dilakukan oleh peneliti, sifat organoleptik oleh panelis, kandungan gizi dilakukan di laboratorium Chem-Mix Pratama Bantul dan daya terima oleh balita di dua PAUD Desa Sumbersari Kecamatan Moyudan.

Hasil Penelitian: Sifat fisik aroma dan rasa dari *cookies* yang dihasilkan beragam, terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan warna, aroma, dan rasa. Kandungan gizi tertinggi terdapat pada *cookies* B dan D. Daya terima pada *cookies* perlakuan D terhadap balita sebesar 15% dalam kategori baik.

Kesimpulan: Uji sifat fisik, organoleptik, dan kandungan gizi menunjukkan adanya perbedaan pada masing-masing *cookies*, sedangkan daya terima *cookies* pada balita masih rendah.

Kata Kunci: Sukun, Kacang Hijau, *Cookies*, Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, Daya Terima