

PENGARUH CAMPURAN TEPUNG TEMPE DAN KELOR TERHADAP  
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SENG *COOKIES*  
SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF PENCEGAHAN STUNTING

Andre Paschal Lapod<sup>1</sup> , Agus Wijanarka<sup>2</sup> , Latsmi Wayan Sari<sup>2</sup>

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jl.Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping,  
Sleman, Yogyakarta, Indonesia. (E-mail:zsabry19@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** stunting dapat dikatakan sebuah kondisi dimana balita memiliki panjang atau tinggi badan yang kurang jika dibandingkan dengan umur atau dapat dikatakan suatu kondisi dimana tinggi badan anak berada di bawah minus 2 standar deviasi ( $<-2$ ) berdasarkan standar median *WHO* ( *World Health Organization* ).*cookies* merupakan sebuah kudapan yang sangat digemari oleh anak-anak.

**Tujuan:** Untuk menghasilkan Cookies campuran tepung tempe dan tepung kelor yang memiliki sifat fisik dan sifat organoleptik yang baik serta kadar seng yang tinggi sehingga menjadi alternatif makanan kudapan pencegahan stunting

**Metode:** Penelitian menggunakan desain experimental murni dengan memberikan perlakuan pada variasi pada pencampuran tepung tempe dan kelor. Penelitian dilakukan di panti asuhan AL Idris bulan Maret 2021. Subjek penelitian adalah remaja panti berjumlah 37 responden. Pengumpulan data melalui form uji tingkat kesukaan. Data dianalisis dengan *uji kuskall wallis* untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan

**Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya perbedaan tingkat kesukaan *Cookies* dengan pencampuran tepung tempe dan kelor dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan nilai *P value* 0,00

**Kesimpulan:** Ada perbedaan tingkat kesukaan *Cookies* dengan pencampuran tepung tempe dan kelor. Dan terdapat peningkatan kadar seng pada *cookeis*

**Kata Kunci:** *cookies*, tempe, kelor, stunting, seng

THE EFFECT OF MIXED TEMPE AND Moringa Flour ON PHYSICAL  
PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, AND ZIN CONTENT  
*COOKIES* OFAS ALTERNATIVE FOOD FOR STUNTING  
PREVENTION

Andre Paschal Lapod1, Agus Wijanarka2, Latsmi Wayan Sari 2

Poltekkes Tauradenlem Yogyakarta, Yogyakarta. Indonesia. (E-mail:  
zsabry19@gmail.com)E-mail: zsabry19@gmail.com)

**ABSTRACT**

**Background:** stunting can be said to be a condition where toddlers have a length or height that is less than their age or can be said to be a condition where the child's height is below minus 2 standard deviations ( $<-2$ ) based on the median standard of *WHO (World Health Organization)*. *Cookies* are a snack that is very popular with children.

**Objective:** To produce *Cookies* a mixture of tempeh flour and Moringa flour which has good physical and organoleptic properties and high zinc content so that it becomes an alternative snack food for preventing stunting

**Method:** This study uses a pure experimental design by giving treatment to variations in the mixing of tempeh and Moringa flour. . The research was conducted at the Navy Idris Orphanage in March 2021. The research subjects were orphanage youth with a total of 37 respondents. Data collection through the level of preference test form. The data were analyzed using *the Kuskall Wallis test* to determine whether there was a difference.

**Results:** The results showed that there was a difference in the level of preference for *Cookies* by mixing tempeh and Moringa flour in terms of color, aroma, taste, and texture with a *P value of 0.00*.

**Conclusion:** There is a difference in levels.favorite *Cookies* with mixing tempeh and moringa flour. And there is an increase in zinc levels in *cookeis*

. **Keywords:** *cookies*, tempeh, moringa, stuting, zink