

Analisis Kandungan Kadar Air, Kadar Abu dan Serat Pada Formula Ready to Use Therapeutic Food (RUTF) dengan Kombinasi Tepung Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa olifera*)

Nurcahyani Intan Sari Putri¹, Ninik Rustanti², Dewi Marfu'ah Kurniawati², Ayu Rahadiyanti²

ABSTRAK

Latar Belakang : Salah satu cara dalam mengatasi wasting dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang sudah di tetapkan oleh pemerintah yaitu RUTF. Dalam penelitian ini, pembuatan formula RUTF akan mengkombinasikan bahan tempe kedelai dengan daun kelor sehingga dapat menghasilkan formula RUTF dengan energi dan kandungan gizi yang seimbang karena kedua bahan tersebut dapat melengkapi satu sama lain. RUTF juga perlu diperhatikan kadar air, kadar abu serta serat yang terkandung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kadar air, kadar abu dan serat pada RUTF kombinasi tepung tempe kedelai dan tepung daun kelor.

Metode: Desain penelitian eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu perbandingan tepung tempe kedelai dan tepung daun kelor yaitu F₁ (80%:20%), F₂ (70%:30%) dan F₃ (60%:40%) dengan 1 kontrol F₀ (100% tepung tempe kedelai).

Hasil: Kadar air yang terkandung dalam produk RUTF F₀ 48,43%, F₁ 48,42%, F₂ 45,31% dan F₃ 39,55%. Kemudian, kadar abu yang terkandung dalam produk RUTF F₀ 2,20%, F₁ 2,29%, F₂ 2,38% dan F₃ 3,65%. Serat kasar yang terkandung dalam produk RUTF F₀ 1,36%, F₁ 1,46%, F₂ 1,55% dan F₃ 1,65%. Kadar air tidak memenuhi rekomendasi WHO sedangkan kadar serat memenuhi rekomendasi WHO.

Kesimpulan: Ada perbedaan perbandingan tepung tempe kedelai dan tepung daun kelor terhadap kadar air dan kadar abu RUTF tetapi tidak ada perbedaan perbandingan tepung tempe kedelai dan tepung daun kelor terhadap kadar serat RUTF.

Kata Kunci : *Ready to Use Therapeutic Food, Tepung Tempe Kedelai, Tepung Daun Kelor*

¹Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro

²Dosen Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro