

KANDUNGAN ZAT GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK FORMULA *READY TO USE THERAPEUTIC FOOD* (RUTF) DENGAN KOMBINASI TEPUNG TEMPE KEDELAI (*Glycine max L.*) DAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa olifera*)

Adira Zahra¹, Gemala Anjani², Etisa Adi Murbawani², Nurmasari Widyastuti²

ABSTRAK

Latar Belakang : *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF) merupakan makanan tambahan fase pemulihan yang dicanangkan oleh UNICEF. Formula RUTF dinilai lebih efektif meningkatkan berat badan balita sampai 3,5 g/kgBB/hari, serta tingkat mortalitas dan rentan kambuh pada balita yang diberi RUTF lebih rendah 8,7% dibandingkan dengan balita yang diberikan formula WHO dengan tingkat mortalitas dan rentan kambuh sebesar 16,7%. Pemberian RUTF di Indonesia belum menyeluruh dan RUTF masih didapatkan dengan cara impor dari luar negeri, sehingga perlu adanya inovasi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan dan menganalisis kandungan zat gizi formula RUTF dengan mengkombinasikan bahan lokal seperti tepung tempe kedelai dan tepung daun kelor untuk menanggulangi *wasting* pada balita.

Metode : Desain penelitian metode penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL) satu faktor. Terdapat 3 konsentrasi formulasi tepung daun kelor dan tepung tempe kedelai yang berbeda pada pembuatan formula RUTF dengan simbol F₁ (80% : 20%), F₂ (70% : 30%), F₃ (60% : 40%) dan 1 kontrol dengan simbol F₀ (100% tepung tempe kedelai). Data dianalisis menggunakan uji statistik *analysis of varians* (ANOVA) 1 arah apabila data terdistribusi normal. Apabila data tidak terdistribusi normal maka menggunakan uji *Kruskal Wallis*.

Hasil : Kadar protein dalam produk RUTF secara berturut-turut 16,53g; 16,67g; 17,10g; dan 18,10g. Kadar lemak secara berturut-turut 27,9g; 24,49g; 22,97g; dan 21,84g. Kadar karbohidrat secara berturut-turut 51,98g; 55,09g; 56,01g; dan 54,65g. Kadar energi secara berturut-turut 525,27 kkal; 507,47 kkal; 499,07 kkal; dan 488,03 kkal. Kandungan protein pada formula RUTF F₀, F₁, F₂, dan F₃ memenuhi standar UNICEF yang setidaknya mengandung 13-16 g/100 g. Formula yang memenuhi standar kandungan lemak dan energi UNICEF hanya terdapat pada formula RUTF F₀, untuk formula F₁, F₂, dan F₃ belum memenuhi standar.

Kesimpulan : Rasio tepung tempe kedelai dan tepung daun kelor pada RUTF berpengaruh secara signifikan terhadap kadar lemak, protein dan energi. Namun tidak ditemukan pengaruh yang signifikan antara rasio tepung tempe kedelai dan tepung daun kelor terhadap kadar karbohidrat dan penilaian organoleptik. Formulasi terbaik berdasarkan penilaian kandungan gizi dan penilaian organoleptik adalah formula F₂ yang mengandung 70% tepung tempe kedelai 30% tepung daun kelor.

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

¹Mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro

²Dosen Program Studi Gizi Fakultas Kedokteran, U