



UNIVERSITAS ANDALAS

UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK KUE SUS VLA KELOPA BUNGA
ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI ALTERNATIF PMT
BAGI BALITA *STUNTING***

Oleh:

**ANNISA FITRI
KEDJAJAAN
NIM. 2011221016**

Sebagai Salah Satu Syarat Mendapatkan Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

Skripsi, Juli 2024

ANNISA FITRI, No. BP 2011221016

**PENGEMBANGAN PRODUK KUE SUS VLA KELOPAK BUNGA
ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI ALTERNATIF PMT BAGI
BALITA *STUNTING***

xii + 151 halaman, 36 tabel, 19 gambar, 13 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk kue sus vla kelopak bunga rosella dengan substitusi tepung kacang hijau terhadap uji organoleptik dan kandungan zat gizi alternative PMT bagi balita *stunting*.

Metode

Penelitian ini berjenis eksperimental laboratorium dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Produk dibuat dengan dengan 4 taraf perlakuan yang terdiri dari F0 (formula standar), F1, F2, dan F3 dengan substitusi tepung kacang hijau berturut-turut sebesar 0%, 30%, 40%, dan 50% serta penambahan ekstraksi kelopak bunga rosella pada vla kue sus terdiri dari 0 ml, 60 ml, 80 ml, dan 100 ml. Uji organoleptik melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan SPSS 29 dengan uji Kruskall Wallis dengan taraf pengujian 5% dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney. Lokasi penelitian di Laboratorium Gizi Penyelenggaraan Makanan FKM Unand, Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Unand, dan Laboratorium CV. Vahana Scientific.

Hasil

Berdasarkan uji organoleptik, formula yang paling disukai oleh panelis adalah F1 dengan karakteristik mutu warna terang, aroma harum, rasa normal, dan tekstur agak lunak. Terdapat perbedaan signifikan antara keempat formula pada segi warna dan rasa (p -value $< 0,05$). Berdasarkan uji kandungan zat gizi, F3 menjadi formula terbaik dengan kandungan gizi berupa kadar air 34,47%, kadar abu 1,72%, karbohidrat 34,52%, lemak 22,94%, protein 6,36%, vitamin C 27,81% dan daya inhibisi antioksidan 35,24%.

Kesimpulan

Berdasarkan setiap perlakuan, formulasi terbaik yang ditetapkan adalah F3 dengan substitusi tepung kacang hijau sebesar 50% dan penambahan ekstraksi kelopak bunga rosella sebanyak 100 ml.

Daftar Pustaka : 75 (2010-2023)

Kata Kunci : Antioksidan, balita *stunting*, kue sus, PMT, tepung kacang hijau, rosella, vla.

FACULTY OF PUBLIC HEALTH

ANDALAS UNIVERSITY

Undergraduate Thesis, July 2024

ANNISA FITRI, BP Number 2011221016

**“DEVELOPMENT OF SOES CAKE VLA ROSELLA FLOWER PETALS
(*Hibiscus sabdariffa*) WITH MUNG BEAN FLOUR (*Vigna radiata*)
SUBSTITUTION AS AN ALTERNATIVE SUPPLEMENTARY FEEDING FOR
STUNTED CHILDREN”**

xii + 151 pages, 36 tables, 19 pictures, 13 attachments

ABSTRACT

Objective

This research aims to develop a soes cake product vla of rosella extract with mung bean flour substitution for organoleptic tests and nutritional content as a PMT for stunted children

Method

This research was a laboratory experimental type with a Completely Randomized Design (CRD). The product is made with 4 levels of treatment consisting of F0 (standard formula), F1, F2, and F3 with mung bean flour substituted at 0%, 30%, 40%, and 50% and addition extract rosella for vla soes cake is 0 %, 60 ml, 80 ml and 100 ml. The organoleptic test involved 30 semi-trained panelists. Data analysis used SPSS 29 with the Kruskal Wallis test with a testing level of 5% and continued with the Mann Whitney test. Research locations at the FKM Unand Food Management Nutrition Laboratory, Unand Agricultural Technology Research Laboratory, and CV Laboratory. Vahana Scientific.

Results

Based on the organoleptic test, the formula most preferred by the panelists was F1 with the quality characteristics bright color, scenent aroma, normal taste and slightly soft texture. There is a significant difference between the four formulas in terms of color and taste (p-value <0.05). Based on nutritional content tests, F3 is the best formula with nutritional content in the form of water content 34,47%, ash content 1,72%, carbohydrates 34,52%, fat 22,94%, protein 6,36%, vitamin C 27,81% and antioxidant inhibitory power of 35,24%.

Conclusion

Based on each treatment, the best formulation was determined to be F3 with 50% mung bean flour substitution and 100 ml addition of rosella extraction.

Bibliography : 75 (2010-2023)

Keywords : Antioxidants, stunted children, soes cake, supplementary feeding, mung beans flour, rosella, vla.