

ABSTRAK

Venta Rossa Alfiatuzzahro. B4110765. Jurusan Kesehatan, Program Studi Gizi Klinik, Politeknik Negeri Jember. Studi Pengembangan Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*) Dan Tepung Kecambah Sorgum (*Sorghum Vulgare*) Sebagai Bahan Modifikasi Formula WHO 75. Komisi Pembimbing Ir. Rindiani, MP., Anggota: Devi Ermawati, S.Gz. M. Gizi.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh tepung kecambah kacang komak dan tepung kecambah sorgum sebagai bahan modifikasi pada Formula WHO 75 terhadap sifat mutu dan kandungan energi. Penelitian ini dilaksanakan perbandingan tepung kecambah kacang komak dan tepung kecambah sorgum. Perbandingan tepung kecambah kacang komak dan tepung kecambah sorgum yang dilakukan adalah 90%:10%; 80%:20%; 70%:30%; 60%:40%; 50%:50%; 60%:40%; 70%:30%; 80%:20%; 90%:10% setiap perlakuan diulang sebanyak 2 kali.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung kecambah kacang komak dan tepung kecambah sorgum dapat digunakan sebagai modifikasi dari pembuatan Formula WHO 75.

Pengaruh modifikasi tepung kecambah kacang komak dan tepung kecambah sorgum sebagai bahan modifikasi pada pembuatan Formula WHO 75 yang terbaik terjadi pada perbandingan tepung kecambah kacang komak dan tepung kecambah sorgum sebesar 80%:20% karena memiliki kandungan osmolaritas, viskositas, energy, kepadatan energy dan protein yang memenuhi tujuan yang telah ditetapkan.

Kata Kunci : Formula WHO 75, Tepung kecambah kacang komak, tepung kecambah sorgum.