

ABSTRAK

Salah satu upaya pemerintah dalam rangka menurunkan angka *stunting* di Indonesia salah satunya adalah pemberian makanan tambahan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita dengan pemanfaatan sumber bahan baku lokal. Pada penelitian ini, dilakukan pengembangan produk makanan tambahan berupa biskuit prebiotik tinggi protein yang memanfaatkan sumber pangan lokal seperti bonggol pisang, kedelai hitam, dan ubi jalar dalam mendukung upaya pencegahan *stunting*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan pengaruh penambahan konsentrasi tepung kedelai hitam terhadap karakteristik biskuit prebiotik sebagai makanan tambahan alternatif pada balita *stunting*. Metode yang digunakan yaitu Rancangan Acak Kelompok dengan 3 perlakuan yang terdiri dari biskuit prebiotik dengan target konsentrasi 12% protein, 14% protein, dan 16% protein dengan masing-masing terdiri dari 4 pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biskuit prebiotik dengan target konsentrasi 14% protein memberikan hasil yang terbaik dengan memiliki nilai kerenyahan yang baik pada daya patah biskuit, tingkat daya kembang biskuit yang baik, dan memiliki warna coklat. Kadar air 4,643%, kadar abu 2,425%, kadar lemak, 30,4%, kadar karbohidrat 47,033, dan nilai energi 523,793. Angka lempeng total dengan jumlah mikroba log 1,4 CFU/g. Pada hedonik yaitu parameter warna, aroma, kerenyahan, rasa, dan kenampakkan keseluruhan lebih disukai panelis. Karakteristik organoleptik pada perbandingan jamak yaitu parameter kerenyahan, tekstur, rasa, dan kenampakkan keseluruhan sama dari biskuit kontrol.

Kata Kunci : Biskuit Prebiotik, *Stunting*, Tepung Kedelai Hitam.

ABSTRACT

One of the efforts of the Indonesian government in reducing the stunting rate in Indonesia, one of which is providing additional food to meet the nutritional needs of toddlers by utilizing local sources of raw materials. In this research, the development of additional food products in the form of high-protein prebiotic biscuits utilizes local food sources such as banana weevils, black soybeans, and sweet potatoes to support stunting prevention efforts. The purpose of this study was to determine the effect of adding black soy flour concentration on the characteristics of prebiotic biscuits as an alternative food additive for stunting toddlers. The method used was a randomized block design with 3 treatments consisting of prebiotic biscuits with a target concentration of 12% protein, 14% protein, and 16% protein with 4 repetitions each. The results showed that prebiotic biscuits with a target concentration of 14% protein gave the best results by having a good crispness value on the cracking ability of the biscuits, good levels of biscuit expansion, and having a brown color. Moisture content 4.643%, ash content 2.425%, fat content 30.4%, carbohydrate content 47.033, and energy value 523.793. The total plate number with the number of microbes is log 1.4 CFU/g. In hedonic, namely the parameters of color, aroma, crispness, taste, and overall appearance are preferred by the panelists. Organoleptic characteristics in multiple comparisons, namely the parameters of crispness, texture, taste, and overall appearance were the same with control biscuits.

Keyword : Black Soybean Flour, Prebiotic Biscuits, Stunting.