

ABSTRAK

Stunting adalah jenis malnutrisi yang disebabkan oleh akumulasi nutrisi yang tidak mencukupi sejak dalam kandungan hingga anak berusia dua tahun. Kondisi ini menunjukkan kekurangan gizi berdasarkan usia, tinggi badan, dan jenis kelamin balita. Dengan angka prevalensi 4,09%. Penyebab utama *Stunting* adalah gizi buruk selama 1.000 hari pertama kehidupan, yaitu sejak pembuahan hingga anak berusia dua tahun. Bahan utama produk *Snack Bar* ini adalah bekatul dan temulawak karena keduanya mengandung protein tinggi yang dibutuhkan oleh anak *Stunting*. Dalam rangka menciptakan pangan fungsional untuk mengatasi *Stunting*, penelitian ini akan mengembangkan *Snack Bar* dengan menggunakan tepung bekatul dan temulawak. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan untuk setiap formula. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula F3 adalah formulasi yang optimal. Persentase kelembaban terendah (0,13%), abu (3,87%), lemak (26,21%), protein (11,40%), dan karbohidrat (58%), ditemukan pada formulasi F3. Selain itu, panelis yang berpartisipasi dalam uji hedonik yang mengevaluasi rasa, tekstur, aroma, dan bau memilih formulasi F3 sebagai formulasi favorit mereka. Berdasarkan temuan penelitian ini, *Snack Bar* yang terbuat dari tepung bekatul dan temulawak dapat menjadi pilihan makanan fungsional yang berguna untuk mengatasi *Stunting*.

Kata kunci : Bekatul, Temulawak, *Stunting*



KARAWANG

ABSTRACT

Stunting is a type of malnutrition caused by the accumulation of insufficient nutrients from the womb until the child is two years old. This condition indicates malnutrition based on the age, height, and sex of a toddler. With a prevalence rate of 4.09%. The main cause of Stunting is poor nutrition during the first 1,000 days of life, which is from conception until the child is two years old. The main ingredients of this Snack Bar product are rice bran and ginger because both contain high protein needed by stunted children. In order to create functional food to overcome Stunting, this research will develop Snack Bars using rice bran and ginger flour. This study used a completely randomized design (CRD) with three repetitions for each formula. The results showed that formula F3 was the optimal formulation. The lowest percentage of moisture (0.13%), ash (3.87%), fat (26.21%), protein (11.40%), and carbohydrate (58%), were found in formulation F3. In addition, panelists who participated in the hedonic test-which evaluated taste, texture, aroma, and smell-selected formulation F3 as their favorite formulation. Based on the findings of this study, Snack Bars made from rice bran flour and Curcuma xanthorrhiza can be a useful functional food option to address Stunting..

Key Words : Rice brain, Curcuma xanthorrhiza, Stunting

