

## **Daya Terima dan Mutu Gizi Minuman Berbasis Susu Kedelai, Alpukat, dan Kacang Tanah**

### ***Acceptability and Nutritional Quality of Soy, Avocado, and Peanut-Based Beverages***

\*Syifa Fakhrunnisa<sup>1</sup>, Hijrah Asikin<sup>2</sup>, Aswita Amir<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Afiliasi Penulis 1, Poltekkes Kementerian Kesehatan Makassar, Indonesia

\*Email korespondensi: syifafakhrunnisa7@gmail.com

#### **Abstract**

*Nutritional problems in toddlers such as stunting, wasting, and underweight remain a health problem in Indonesia due to low nutrient intake. One effort to help meet the nutritional needs of toddlers is the development of nutritious local foods. Sukat drinks made from soy milk, avocado, and peanuts have the potential to be an alternative nutritious drink because they contain macro and micronutrients that support toddler growth. This study aims to determine the nutritional content and organoleptic quality of Sukat drinks in various formulations. The study used an experimental method with three formulations, namely F1, F2 and F3. Nutritional content analysis was carried out using the Indonesian Food Composition Table, while organoleptic quality was tested through a hedonic test and analyzed using the Kruskal Wallis test. The results showed that formulation F3 had the highest nutritional content with 217 kcal of energy, 11.4 grams of protein, 13.8 grams of fat, and 612.2 mg of calcium per 200 ml. Taste parameters showed a significant difference ( $p < 0.05$ ), while color, aroma, and texture did not differ significantly ( $p > 0.05$ ). Sukat drinks have the potential to be developed as a nutritious drink for toddlers. Further research is recommended to conduct laboratory analysis and product shelf life tests.*

**Keywords** : Toddlers, Sukat Drinks, Local Food

## PENDAHULUAN

Masalah gizi pada balita di Indonesia masih menjadi tantangan serius dalam bidang kesehatan masyarakat. Permasalahan gizi tidak hanya mencakup stunting, tetapi juga wasting dan underweight yang hingga saat ini masih memiliki prevalensi cukup tinggi. Berdasarkan hasil Kementerian Kesehatan Republik Indonesia melalui Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024, prevalensi stunting pada balita di Indonesia sebesar 19,8%, wasting sebesar 7,4%, dan underweight sebesar 16,8% (Kemenkes RI, 2025). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masih banyak balita yang mengalami kekurangan gizi baik secara kronis maupun akut akibat rendahnya asupan energi, protein, dan zat gizi lainnya yang dibutuhkan dalam proses pertumbuhan dan perkembangan anak.

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh akibat kekurangan gizi kronis dalam jangka waktu lama sehingga tinggi badan anak lebih rendah dibandingkan standar usianya. Wasting menggambarkan kondisi kurus akibat kekurangan gizi akut, sedangkan underweight menunjukkan berat badan anak yang rendah dibandingkan usianya. Ketiga masalah gizi tersebut dapat berdampak terhadap gangguan pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, penurunan daya tahan tubuh, serta meningkatnya risiko penyakit infeksi pada

balita. Salah satu faktor utama yang berkontribusi terhadap terjadinya masalah gizi adalah rendahnya konsumsi pangan bergizi seimbang, terutama pangan sumber energi dan protein. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pangan yang mampu membantu memenuhi kebutuhan gizi balita melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh dan memiliki nilai gizi tinggi.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pengembangan pangan fungsional berbasis bahan pangan lokal. Minuman berbahan dasar susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah berpotensi dikembangkan sebagai alternatif pangan tambahan bergizi karena memiliki kandungan zat gizi makro dan mikro yang mendukung pertumbuhan balita. Susu kedelai diketahui mengandung protein nabati, asam amino esensial, dan isoflavon yang bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian Rahmayanti dkk. (2022) menunjukkan bahwa susu kedelai memiliki kualitas gizi yang baik dan dapat digunakan sebagai alternatif pengganti susu hewani karena kandungan proteinnya yang cukup tinggi.

Alpukat mengandung energi, lemak tidak jenuh, vitamin E, dan serat yang baik untuk mendukung pertumbuhan anak. Penelitian Panjaitan dan Rizkiriani (2024) mengenai puding alpukat dengan

penambahan susu oat menunjukkan bahwa produk berbasis alpukat memiliki daya terima yang baik serta berpotensi menjadi pangan tambahan tinggi energi dan protein bagi balita gizi kurang. Kacang tanah juga mengandung protein, lemak sehat, dan mineral yang dapat meningkatkan mutu gizi produk pangan sehingga berpotensi membantu memenuhi kebutuhan energi dan protein balita. Kombinasi ketiga bahan tersebut diharapkan mampu menghasilkan produk minuman dengan kandungan gizi yang baik dan mudah diterima masyarakat.

Pengembangan produk pangan, mutu sensori menjadi faktor penting yang menentukan tingkat penerimaan konsumen. Produk dengan kandungan gizi tinggi belum tentu dapat diterima apabila memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur yang kurang disukai. Oleh karena itu, diperlukan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dikembangkan. Penelitian lain oleh Mubarak dan Nurkhasanah (2022) juga menunjukkan bahwa kombinasi bahan pangan nabati dapat menghasilkan minuman fungsional dengan mutu gizi dan daya terima yang baik.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi dan mutu organoleptik minuman berbasis susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah pada berbagai formulasi. Penelitian ini diharapkan dapat

menjadi salah satu upaya pengembangan pangan fungsional berbasis bahan lokal yang bergizi dan memiliki daya terima baik sebagai alternatif pemenuhan kebutuhan gizi balita.

## **METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis melalui uji hedonik serta mengetahui mutu gizi minuman berbasis susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah (SUKAT). Penelitian menggunakan desain eksperimental dengan tiga formulasi perlakuan, yaitu F1 (70% susu kedelai : 20% alpukat : 5% kacang tanah), F2 (75% susu kedelai : 15% alpukat : 7,5% kacang tanah), dan F3 (80% susu kedelai : 10% alpukat : 10% kacang tanah). Penelitian dilaksanakan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar pada tanggal 2 April 2026.

Uji daya terima dilakukan menggunakan metode uji hedonik terhadap 30 panelis semi-terlatih yang terdiri dari mahasiswa Jurusan Gizi semester 6, semester 8, dan profesi dietisien. Penilaian dilakukan terhadap parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur menggunakan skala hedonik 1–5. Selain itu, dilakukan perhitungan mutu gizi menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020 untuk mengetahui kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat pada setiap formulasi.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk minuman berbasis susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah terdiri atas susu kedelai, alpukat, selai kacang tanah, dan madu. Susu kedelai digunakan sebagai bahan utama dan sumber protein nabati dalam produk minuman. Alpukat digunakan sebagai sumber lemak tidak jenuh, energi, dan serat yang dapat meningkatkan nilai gizi serta memperbaiki tekstur minuman. Selai kacang tanah digunakan untuk menambah kandungan protein dan lemak sehat serta memberikan cita rasa khas pada produk. Madu digunakan sebagai pemanis alami untuk meningkatkan cita rasa dan daya terima produk minuman. Seluruh bahan yang digunakan dalam penelitian ini disesuaikan untuk satu porsi minuman sebanyak 200 ml. Komposisi bahan pada masing masing perlakuan disajikan pada table berikut:

Berdasarkan Tabel 1, formulasi produk minuman berbasis susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah dibedakan berdasarkan perbandingan jumlah penggunaan bahan pada setiap perlakuan. Pada seluruh perlakuan, madu ditambahkan dalam jumlah yang sama, yaitu 10 gram untuk setiap porsi minuman sebanyak 200 ml.

Perbedaan formulasi tersebut dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi penggunaan susu kedelai, alpukat,

dan kacang tanah terhadap karakteristik sensori dan mutu gizi produk minuman yang dihasilkan. Peningkatan proporsi susu kedelai pada setiap perlakuan diharapkan dapat meningkatkan kandungan protein produk, sedangkan variasi penggunaan alpukat dan kacang tanah bertujuan untuk memengaruhi kandungan energi, lemak, tekstur, serta cita rasa minuman. Penambahan madu dalam jumlah yang sama pada setiap perlakuan dilakukan untuk mempertahankan tingkat kemanisan produk sehingga perbedaan tingkat daya terima panelis lebih dipengaruhi oleh komposisi bahan utama yang digunakan.

Analisis mutu organoleptik menggunakan uji hedonik pada 30 panelis semi-terlatih. Data dianalisis menggunakan SPSS, menggunakan uji *Kruskal-Wallis* ( $\alpha = 0,05$ ) untuk mengetahui adanya perbedaan dari ketiga perlakuan. Dalam mengetahui pasangan dengan perlakuan berbeda dilanjutkan dengan uji *post-hoc mann-Whitney U*.

Formulasi perlakuan terbaik ditentukan dengan menggunakan metode *effectiveness index* berdasarkan mutu organoleptik, dengan menggabungkan mutu pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Mutu Gizi

Kandungan gizi minuman berbasis susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia untuk setiap perlakuan dapat dilihat pada table 2:

Berdasarkan Tabel 2, kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat pada minuman Sukat mengalami peningkatan dari formulasi F1 hingga F3. Kandungan energi meningkat dari 173,3 kkal pada F1 menjadi 217 kkal pada F3, sementara kandungan protein meningkat dari 8,1 gram menjadi 11,4 gram. Peningkatan kandungan zat gizi tersebut dipengaruhi oleh meningkatnya proporsi susu kedelai dan kacang tanah dalam formulasi produk. Susu kedelai memiliki kandungan protein nabati yang cukup tinggi dan mengandung asam amino esensial yang berperan dalam pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Selain itu, kacang tanah juga berkontribusi terhadap peningkatan kandungan energi dan lemak pada produk karena mengandung lemak nabati yang cukup tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian Sari dan Mufidah (2021) yang menyatakan bahwa susu kedelai memiliki kandungan protein yang baik dan berpotensi digunakan sebagai bahan pangan bergizi. Penelitian Almuhtara dkk. (2021) juga menyebutkan bahwa penggunaan susu kedelai dalam produk pangan dapat

meningkatkan mutu gizi terutama kandungan protein produk.

Kandungan lemak meningkat dari 10,4 gram pada F1 menjadi 13,8 gram pada F3 akibat penggunaan alpukat dan kacang tanah yang merupakan sumber lemak nabati. Lemak memiliki fungsi sebagai sumber energi dan membantu penyerapan vitamin larut lemak di dalam tubuh. Selain itu, kandungan karbohidrat juga mengalami peningkatan dari 19,8 gram pada F1 menjadi 21 gram pada F3 sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan energi harian balita. Panjaitan dan Nugraheni (2025) menyatakan bahwa pangan berbasis kedelai dan kacang-kacangan memiliki kandungan energi dan protein yang tinggi sehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan alternatif bergizi. Hal ini didukung oleh penelitian Triastuti dan Handayani (2021) yang menyatakan bahwa produk berbasis susu kedelai memiliki kandungan protein dan mineral yang baik untuk mendukung pertumbuhan anak. Secara keseluruhan, formulasi F3 memiliki kandungan zat gizi tertinggi dibandingkan formulasi lainnya sehingga berpotensi dikembangkan sebagai alternatif PMT berbasis pangan lokal untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi balita.

Mutu Organoleptik

Hasil uji hedonik untuk mutu organoleptik pada produk minuman berbasis

susu kedelai, alpukat dan kacang tanah pada setiap formulasi dapat dilihat pada tabel 3:

Hasil analisis menggunakan uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa parameter warna, aroma, dan tekstur memiliki nilai  $p > 0,05$ , yaitu masing-masing sebesar 0,251; 0,748; dan 0,761, sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar formulasi terhadap tingkat kesukaan panelis pada ketiga parameter tersebut. Kesamaan penilaian panelis pada parameter warna diduga karena penggunaan bahan utama yang relatif sama sehingga menghasilkan warna produk yang tidak jauh berbeda. Selain itu, aroma khas susu kedelai masih mendominasi pada setiap formulasi sehingga tingkat penerimaan panelis terhadap aroma relatif seragam. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Wahyuni dan Hidayati (2020) yang menyatakan bahwa penggunaan sari kedelai pada produk pangan tidak memberikan perbedaan nyata terhadap warna dan aroma produk karena karakteristik warna dan aroma kedelai masih mendominasi formulasi. Penelitian Almuhtara dkk. (2021) juga menunjukkan bahwa penggunaan susu kedelai pada produk pangan menghasilkan tingkat penerimaan panelis yang relatif sama pada parameter warna dan tekstur.

Berbeda dengan parameter lainnya, parameter rasa menunjukkan nilai

signifikansi sebesar 0,038 ( $p < 0,05$ ), yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan antar formulasi terhadap tingkat kesukaan panelis. Formulasi F3 memiliki nilai rerata tertinggi pada parameter rasa yaitu sebesar 3,47 sehingga menunjukkan tingkat penerimaan panelis yang lebih baik dibandingkan formulasi lainnya. Tingginya tingkat kesukaan pada formulasi F3 diduga dipengaruhi oleh proporsi susu kedelai yang lebih tinggi sehingga menghasilkan rasa yang lebih gurih dan seimbang dengan penambahan alpukat dan kacang tanah. Selain itu, kandungan lemak dari alpukat dan kacang tanah juga berkontribusi terhadap pembentukan mouthfeel yang lebih baik sehingga meningkatkan penerimaan panelis terhadap rasa produk. Hasil penelitian ini didukung oleh Harlie dan Anggraeni (2020) yang menyatakan bahwa substitusi sari kedelai pada produk pangan dapat memengaruhi tingkat kesukaan panelis terutama pada parameter rasa. Secara keseluruhan, formulasi F3 merupakan formulasi yang paling disukai panelis karena memiliki nilai rerata tertinggi pada parameter rasa dengan tingkat penerimaan organoleptik yang baik.

Berdasarkan Tabel 4, formulasi terbaik yaitu F3 memiliki tingkat pemenuhan energi sebesar 57,9% dari standar kebutuhan energi PMT balita per hari.

Persentase tersebut menunjukkan bahwa minuman Sukat mampu memberikan kontribusi energi yang cukup besar dalam membantu memenuhi kebutuhan energi harian balita. Kandungan energi yang cukup pada PMT penting untuk mendukung pertumbuhan dan aktivitas anak serta mencegah terjadinya kekurangan energi kronis. Tingginya persentase pemenuhan energi pada formulasi F3 dipengaruhi oleh kombinasi susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah yang merupakan sumber energi nabati. Hal ini sejalan dengan penelitian Wening dkk. (2022) yang menyatakan bahwa produk berbasis kedelai memiliki kandungan energi dan protein yang cukup baik sehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional.

Tingkat pemenuhan protein pada formulasi F3 mencapai 95% dari standar kebutuhan protein PMT balita per hari. Persentase tersebut menunjukkan bahwa formulasi F3 telah memenuhi bahkan melebihi kebutuhan protein yang dianjurkan untuk PMT balita. Tingginya pemenuhan protein dipengaruhi oleh penggunaan susu kedelai dan kacang tanah yang kaya akan protein nabati. Protein memiliki peranan penting dalam pembentukan jaringan tubuh, pertumbuhan, dan pemeliharaan kesehatan anak. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Palupi dan Rahmatika (2022) yang

menyatakan bahwa olahan berbasis kedelai memiliki kandungan protein yang tinggi dan berpotensi digunakan sebagai pangan bergizi untuk meningkatkan kualitas asupan protein. Karakteristik densitas zat gizi makro yang tinggi pada produk formulasi yang menekankan bahwa pemanfaatan pangan lokal komposit yang dioptimalisasi kandungan proteinnya efektif dalam mendukung program pencegahan stunting serta perbaikan status gizi balita (Sefrina dkk., 2021).

Tingkat pemenuhan lemak pada formulasi F3 sebesar 75% dari standar kebutuhan lemak PMT balita per hari. Persentase tersebut menunjukkan bahwa kandungan lemak pada formulasi F3 hampir memenuhi kebutuhan lemak harian balita. Kandungan lemak yang cukup penting untuk menyediakan energi cadangan dan membantu penyerapan vitamin larut lemak. Tingginya kandungan lemak pada formulasi F3 dipengaruhi oleh penggunaan alpukat dan kacang tanah yang mengandung lemak nabati. Selain itu, alpukat mengandung lemak tidak jenuh yang baik bagi kesehatan. Hal ini didukung oleh penelitian Ghifari dkk. (2022) yang menyatakan bahwa produk susu kedelai dengan penambahan bahan pangan nabati dapat menghasilkan kandungan energi, protein, dan lemak yang baik serta berpotensi dikembangkan sebagai pangan

fungsional. Mengacu pada penelitian Elvandari dkk. (2021) struktur formulasi makanan tambahan yang memiliki presisi kontribusi makronutrien terukur dikategorikan berhasil memenuhi standar mutu fungsional, di mana rekayasa produk biskuit atau makanan padat berbasis tepung komposit terbukti dapat diterima dengan baik oleh anak serta efektif membantu menutup *gap* defisit kalori harian balita.

Kandungan karbohidrat pada formulasi F3 sebesar 21 gram per 200 ml. Namun, persentase pemenuhan nilai gizi karbohidrat tidak dihitung karena tidak terdapat standar acuan karbohidrat PMT balita per hari pada tabel acuan yang digunakan. Secara keseluruhan, formulasi F3 memiliki tingkat pemenuhan energi, protein, dan lemak yang cukup tinggi sehingga berpotensi dikembangkan sebagai alternatif PMT berbasis pangan lokal untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi balita.

## KESIMPULAN

Formulasi minuman Sukat berbasis susu kedelai, alpukat, dan kacang tanah berpengaruh terhadap kandungan gizi dan tingkat penerimaan panelis. Formulasi F3 menghasilkan kandungan energi, protein, lemak, zat besi, dan kalsium tertinggi dibandingkan formulasi lainnya. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa parameter warna, aroma, dan tekstur tidak berbeda

secara signifikan antar formulasi ( $p > 0,05$ ), sedangkan parameter rasa menunjukkan perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ). Formulasi F3 memperoleh tingkat penerimaan tertinggi pada parameter rasa. Dengan demikian, formulasi F3 dapat dipertimbangkan sebagai formulasi terbaik karena memiliki kandungan gizi yang lebih baik serta daya terima yang lebih tinggi dibandingkan formulasi lainnya.

## REFERENSI

- Almuhtara, H. Z., Soekopitojo, S., & Wahyuni, W. (2021). *Pengaruh Substitusi Susu Kedelai terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Tahu Susu*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1).
- Sari, L. P., & Mufidah, L. (2021). *Analisis Daya Terima Yogurt Susu Kedelai dengan Bee Pollen dan Gula Aren*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16(1).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2025. *Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2024*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Panjaitan, R., & Rizkiriani, A. 2024. *Pemanfaatan Alpukat sebagai Pangan Tambahan Tinggi Energi dan Protein pada Balita Gizi Kurang*. *Repository IPB University*
- Ghifari, A., Ismawati, R., Sulandjari, S., & Romadhoni, I. F. (2022). *Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Daya Terima Susu Kedelai Daun Kelor (Moringa Soy milk)* *Tata Boga*, Universitas Negeri Surabaya. 11(3), 11–18.
- Mubarok, F. H. (2023). *Minuman Fungsional Milkshake Daun Ubi Jalar Ungu, Kedelai, dan Angkak sebagai Diet Dislipidemia Milkshake of Purple Sweet*

- Potato Leaf , Soybean , and Angkak as Dyslipidemic Dietary Functional Drink.* 19(02), 282–293.
- Palupi, E., & Rahmatika, M. (2022). *Peningkatan Nilai Gizi Pada Susu Tempe Kedelai Hitam ( Glycine soja sieb ).* 1(1), 42–49.
- Sari, L. P., & Mufidah, L. (n.d.). *Analisis Daya Terima Yogurt Susu Kedelai Dengan Bee Pollen Dan Gula Aren.* (6(1), 3–8. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1SP.2022.194-199>.
- Triastuti, Y., & Handayani, I. (2021). *Pemanfaatan Minuman Kunyit Asam dan Susu Kedelai Bubuk pada Pembuatan Pudding Bavarois.* Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1).
- Panjaitan, M. P. C., & Nugraheni, M. (2025). *Kroket Tempe Mozzarella sebagai Kudapan Kekinian yang Sehat dan Tinggi Protein Nabati untuk Gen Z.* Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 19(1).
- Wening, N. A., Adriani, M., & Muniroh, L. (2022). *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Kedelai sebagai Alternatif Pangan Tinggi Energi dan Protein.* Amerta Nutrition, 6(4), 430–437.
- Harlie, E. S., & Anggraeni, A. A. (2020). *Pengembangan Produk Pudding Kopi Stroberi dengan Substitusi Susu Sapi Menjadi Sari Kedelai.*
- Rahmayanti, R., dkk. 2022. Karakteristik dan Nilai Gizi Susu Kedelai sebagai Alternatif Minuman Fungsional. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 11(2), 120–128.
- Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan. 2025. Gambaran Prevalensi Stunting dan Praktik Pemberian ASI Eksklusif di Indonesia Berdasarkan Data SSGI 2024.
- Sefrina, L., Puspaningtyas, D. E., & Windasari, R. (2021). Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbahan Dasar Tepung Komposit untuk Balita Stunting. *Jurnal Gizi dan Kuliner (GIZIKU)*, 2(1), 25-34.
- Elvandari, M., Amalia, R., & Nugraha, S. (2021). Formulasi dan Uji Daya Terima Makanan Tambahan Balita Berbasis Pangan Lokal Terhadap Kecukupan Energi Makro. *Jurnal Gizi dan Kuliner (GIZIKU)*, 1(2), 12-20.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Wahyuni, W., & Hidayati, L. (2020). *Pengaruh Rasio Puree Krokot dan Sari Kedelai terhadap Sifat Organoleptik Mellorine.*

## DAFTAR TABEL

**Tabel 1. Jumlah Bahan Pada Tiap Perlakuan Per 1 Porsi (200 ml)**

Bahan	Jumlah Bahan (gram)		
	*F1	*F2	*F3
Susu Kedelai	140	150	160
Alpukat	40	30	20
Kacang Tanah	10	15	20
Madu	10	10	10

**Tabel 2. Kandungan Gizi Sukat pada Perlakuan dalam 200 ml**

Taraf Perlakuan	Nilai Gizi			
	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Formula 1	173,3	8,1	10,4	19,8
Formula 2	195,2	9,7	12,1	20,4
Formula 3	217	11,4	13,8	21

**Tabel 3. Mutu Organoleptik Minuman Sukat**

Taraf Perlakuan	Mutu Organoleptik			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Formula 1	3,63	3,00	3,23	3,40
Formula 2	3,37	2,87	3,07	3,27
Formula 3	3,63	2,97	3,47	3,30
(Nilai p)	0,251	0,748	0,038	0,761

**Tabel 4. Pemenuhan Nilai Gizi Pada Formulasi Terbaik (F3) Berdasarkan Nilai Gizi PMT Balita Usia 24-59 Bulan**

Zat Gizi	Nilai Gizi (TKPI)	Standar Nilai Gizi	Pemenuhan (%)
Energi	217 kkal	375 kkal	57,9
Protein	11,4 g	12 g	95
Lemak	13,8 g	18,4 g	75
Karbohidrat	21 g	-	-