

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Pembuatan Produk RUTF (*Ready to Use Therapeutic Food*) Tinggi Zat Besi Berbasis Kacang Tanah dan Jewawut dalam Mengatasi Anemia Defisiensi Besi di Indonesia
2. Bidang Kegiatan : PKM-AI PKM-GT
3. Bidang Ilmu : Kesehatan Pertanian
 MIPA Teknologi dan Rekayasa
 Sosial Ekonomi Humaniora
 Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Chandra Serisa Rasi Kanya
 - b. NIM : F24070077
 - c. Jurusan : Ilmu dan Teknologi Pangan
 - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor

Bogor, 4 Maret 2011

Menyetujui,
Ketua Departemen
Ilmu dan Teknologi Pangan

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr. Ir. Dahrul Syah)
NIP. 19650814.199002.1.001

(Chandra Serisa Rasi Kanya)
NIM. F24070077

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan,

Dosen Pendamping

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)
NIP. 19581228.198503.1.003

(Ir. Sutrisno Koswara, M.Si)
NIP. 19640505.199103.1.003

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil 'aalamiin, penulis panjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan proposal Program Kreativitas Mahasiswa Gagasan Tertulis (PKM GT) ini dengan baik. Dalam proposal ini kami memberikan suatu gagasan berupa pembuatan RUTF (*Ready to Use Therapeutic Food*) tinggi zat besi berbasis kacang tanah dan jiwawut yang merupakan sumber bahan pangan lokal.

Proposal ini dibuat dalam rangka mengatasi permasalahan kekurangan gizi terutama zat besi di Indonesia yang semakin meningkat. Produk tersebut diharapkan dapat mengurangi kasus anemia defisiensi besi di Indonesia sehingga berdampak baik bagi kehidupan berbangsa dan bernegara.

Akhir kata, semoga penulisan proposal ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi yang berguna bagi semua pihak yang memerlukan

Bogor, 4 Maret 2011

Tim Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	v
RINGKASAN.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan dan Manfaat	2
II. GAGASAN.....	2
A. Prinsip Pembuatan RUTF.....	5
III. KESIMPULAN.....	6
DAFTAR PUSTAKA	7
BIODATA RIWAYAT HIDUP.....	10

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Jenis produk RUTF	3
Gambar 2. Produk Iro-Nut	3
Gambar 2. Pembuatan RUTF	6

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan gizi kacang tanah per 100 gram.....	3
Tabel 2. Komposisi kimia biji jowar 4	4
Tabel 3. Kandungan gizi <i>pearl millet</i> dibandingkan bahan pangan lainnya (per 100gram bahan edible; kadar air 12 %).....	4

RINGKASAN

Kelaparan dan kekurangan gizi adalah masalah kesehatan yang sering terjadi pada masyarakat Indonesia sebagai negara berkembang, terutama pada keluarga miskin. Kebutuhan gizi yang cukup sangat penting bagi semua orang setiap harinya untuk menunjang aktifitas keseharian, terutama kebutuhan gizi anak-anak yang perlu diperhatikan. Masalah yang banyak ditemukan pada anak-anak adalah kurangnya mengkonsumsi makanan yang mengandung zat besi sehingga tidak cukup memenuhi kebutuhan gizi dalam sehari. Hal tersebut disebabkan rasa tidak enak pada makanan, harga yang mahal seperti susu dan daging, serta kurang menariknya produk terhadap dan anak-anak. Untuk mengatasi masalah tersebut, kami membuat pengembangan produk RUTF dengan tinggi besi.

Produk RUTF (*Ready to Use Therapeutic Food*) merupakan makanan tinggi energi yang dikhususkan untuk perawatan anak-anak penderita gizi buruk dengan berbagai bentuk, seperti biskuit, sereal, maupun spread. RUTF ini merupakan campuran dari susu bubuk, minyak sayur, gula bubuk, *peanut* butter, dan bubuk vitamin dan mineral (Briend, 2002). Sesuai namanya, RUTF merupakan makanan yang tidak perlu dipersiapkan dengan cara apapun sebelum dikonsumsi sehingga praktis untuk dikonsumsi. RUTF memiliki kadar air yang sangat rendah sehingga tidak mungkin untuk pertumbuhan bakteri yang signifikan terjadi dalam makanan (Briend, 1997).

Produk RUTF yang akan dibuat berbahan dasar kacang tanah, jiwawut, susu skim bubuk, minyak kelapa sawit, dan gula bubuk. Bahan utama yang digunakan pada produk ini adalah kacang tanah sebagai sumber asam amino esensial dan jiwawut sebagai sumber zat besi. Kami mempunyai hipotesis bahwa dengan penambahan jiwawut akan meningkatkan kandungan zat besi dalam RUTF sehingga dapat memenuhi kebutuhan zat besi anak-anak setiap hari dan produk RUTF kami namakan Iro-Nut.

Proses pembuatan Iro-Nut dilakukan cukup sederhana, hanya dengan mencampurkan bahan yang digunakan. Kacang tanah yang telah dipisahkan dari kulit kerasnya disangrai selama 10 menit. Selanjutnya kacang tanah digiling tanpa air dengan menggunakan blender sampai lembut. Masukkan kacang tanah yang telah halus beserta tepung jiwawut, minyak kelapa sawit, gula bubuk, susu skim, mineral mix ke dalam bak mixer. Pencampuran dilakukan hingga homogen.

Berdasarkan kebutuhan zat besi pada anak usia 12-48 bulan sebesar 8 mg/hari. Maka dari itu, produk Iro-Nut dengan jumlah kandungan zat besi hingga 13 mg/sachet (92 gram) dapat memenuhi kebutuhan zat besi pada anak-anak setiap hari. Sebaliknya, jika ada anak-anak yang mengalami kekurangan besi, produk ini cocok digunakan untuk meningkatkan kandungan zat besi dalam tubuh anak-anak. Kami berharap bahwa dengan kehadiran produk ini, akan mengurangi masalah anemia kekurangan zat besi pada anak-anak Indonesia sehingga bisa hidup sehat dan memiliki masa depan yang cerah.