

Nur 'Aini. NIM 210331100084. Inovasi Permen Cabe Jamu (*Piper retrofractum* Vahl) dengan Penambahan Susu dan Ekstrak Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Pangan Fungsional untuk Mencegah *Stunting* di bawah Bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T., dan R. Arief. Firmansyah, S.TP., M.Si**

ABSTRAK

Stunting merupakan salah satu penyakit tidak menular yang dapat dialami oleh anak-anak. *Stunting* dapat disebabkan oleh banyak faktor salah satunya adanya riwayat penyakit infeksi seperti diare dan Infeksi Saluran Pernafasan Akut (ISPA). Upaya yang dilakukan orang tua dengan memberikan jamu tradisional, namun rasanya yang pahit membuat anak-anak tidak menyukai jamu. Oleh karena itu perlu adanya inovasi jamu menjadi permen agar dapat menarik minat konsumsi jamu pada anak-anak. Adapun penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi pengaruh persentase cabe jamu dan ekstrak labu kuning terhadap parameter pengujian serta menentukan formulasi terbaik pembuatan permen cabe jamu dengan tambahan susu dan ekstrak labu kuning. Penelitian ini membuat permen dengan tambahan ekstrak cabe jamu, susu, dan ekstrak labu kuning. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan penambahan ekstrak cabe jamu (5, 6, 7g) dan ekstrak labu kuning (5, 10, 15g). Parameter pengujian pada penelitian ini diantaranya kadar protein, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar karbohidrat, kadar air, waktu kelarutan, dan sensoris. Penambahan ekstrak cabe jamu dan ekstrak labu kuning memberikan pengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, karbohidrat, kadar air, dan sensoris parameter tekstur. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan P3 dengan tambahan ekstrak cabe jamu 7 g dan ekstrak labu kuning 15 g. Hasil perhitungan Angka Kecukupan Gizi (AKG) permen cabe jamu hanya dapat memenuhi 0,33 - 0,53% AKG protein dan 0,66 - 0,75% AKG karbohidrat. Angka ini masih menunjukkan kontribusi yang sangat kecil dalam pemenuhan Angka Kecukupan Gizi harian namun dapat menjadi makanan tambahan untuk mencegah infeksi dan mendukung upaya pencegahan *stunting*.

Kata Kunci: *Cabe jamu, Labu Kuning, Stunting*

Nur 'Aini. NIM 210331100084. *Innovation of Javanese Long Pepper (*Piper retrofractum* Vahl) with the Addition of Milk and Pumpkin Extract (*Cucurbita Moschata*) as Functional Food to Prevent Stunting under the guidance of Khoirul Hidayat, S.T., M.T., and R. Arief. Firmansyah, S.TP., M.Si.*

ABSTRACT

Stunting is a non-communicable disease that can affect children. Stunting can be caused by many factors, including a history of infectious diseases such as diarrhea and Acute Respiratory Tract Infections (ARI). Parents often provide traditional herbal medicine, but its bitter taste makes children dislike it. Therefore, innovative methods are needed to convert herbal medicine into a form that will attract children's interest. This study aimed to investigate the effect of varying Javanese long pepper and pumpkin extract concentrations on test parameters and determine the optimal formulation for making Javanese long pepper candy with milk and pumpkin extract. This study created candy with Javanese long pepper extract, milk, and pumpkin extract. This study employed a Completely Randomized Design by adding Javanese long pepper extract (5, 6, 7 g) and pumpkin extract (5, 10, 15 g). Testing parameters in this study included protein content, crude fiber content, antioxidant activity, carbohydrate content, water content, solubility time, and sensory. The addition of Javanese long pepper extract and pumpkin extract significantly impacted antioxidant activity, carbohydrate content, water content, and sensory texture parameters. The most effective treatment was P3, which included the addition of 7 g Javanese long pepper extract and 15 g of pumpkin extract. The results of the Recommended Dietary Allowance (RDA) calculation for Javanese long pepper candy indicate that it can only meet 0.33-0.53% of the RDA for protein and 0.66-0.75% of the RDA for carbohydrates. This figure still shows a minimal contribution to meeting the daily AKG, but it can be an additional food to prevent infection and support efforts to prevent stunting.

Keyword: *Javanese long pepper, Yellow pumpkin, Stunting*