

ABSTRAK

Judul : Pengembangan Produk Cilok dengan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Makanan Jajanan
Nama : Meutia Inka Sabrina
Program Studi : Gizi

Anak usia sekolah mempunyai kebiasaan memilih makanan jajanan dengan kandungan zat gizi yang rendah dan mengandung bahan berbahaya. Salah satu makanan jajanan yang cukup banyak dikonsumsi anak usia sekolah adalah cilok. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengembangan produk cilok dengan penambahan ikan teri dan rumput laut sebagai makanan jajanan. Jenis penelitian ini adalah eksperimental murni. Terdapat empat jenis perlakuan (kombinasi ikan teri dan rumput laut) dengan dua kali pengulangan yaitu 0 g : 60 g, 20 g : 40 g, 30 g : 30 g, 40 g : 20 g. Panelis yang digunakan sebanyak 30 orang panelis semi terlatih dan 50 orang panelis konsumen. Analisis statistik perbedaan nilai gizi, sifat fisik dan daya terima menggunakan *One Way Anova* dan *Duncan* pada $p \leq 0,05$. Berdasarkan uji nilai gizi yang terbaik yaitu F3 (40 g: 20 g). Uji sifat fisik tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap diameter produk cilok, namun ada perbedaan terhadap berat adonan pada setiap formulasi. Untuk hasil mutu hedonik terdapat perbedaan yang signifikan antar formula, dan tidak ada perbedaan terhadap hedonik produk cilok. Formulasi yang paling banyak disukai pada panelis konsumen adalah F0 (0 g: 60 g). Produk cilok dengan penambahan ikan teri dan rumput laut dapat dijadikan sebagai makanan jajanan yang sehat terutama untuk anak usia sekolah.

Kata kunci : Produk cilok, ikan teri, rumput laut, makanan jajanan.