



ABSTRAK
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, Januari 2018

DITA MAYANGSARI

BISKUIT BAYAM (*Amaranthus sp*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN NILA MERAH (*Oreochromis sp*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN TINGGI KALSIMUM

VI BAB, 113 Halaman, 12 Tabel

Latar Belakang: Asupan zat gizi mempunyai peran penting dalam pertumbuhan dan perkembangan manusia, salah satunya yaitu kalsium. Asupan kalsium yang cukup dapat membantu memproduksi massa tulang yang lebih tinggi, membantu mempertahankan kepadatan tulang. Secara umum pembuatan biskuit hanya menggunakan tepung terigu yang hanya mengandung zat gizi makro serta sedikit mengandung zat gizi lainnya. Melalui penambahan tepung tulang ikan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi biskuit terutama kalsium. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh penambahan tepung tulang ikan nila terhadap kadar kalsium dan daya terima pada biskuit bayam sebagai alternatif makanan selingan tinggi kalsium. **Metode Penelitian:** Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *experimental laboratories* dengan 4 perlakuan yaitu tanpa penambahan tepung tulang ikan, penambahan tepung tulang ikan 25g, 50g dan 75g. Uji organoleptik menggunakan metode VAS (*Visual Analog Scale*) dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih. **Hasil Penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung tulang ikan yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata ($p < 0,05$) terhadap mutu serta kandungan kalsium pada biskuit. Perlakuan dengan penambahan tepung tulang ikan 75g menghasilkan nilai kalsium tertinggi yaitu 7,63%. Sedangkan hasil dari uji daya terima biskuit perlakuan dengan penambahan tepung tulang ikan 25g adalah biskuit yang paling disukai secara keseluruhan. **Kesimpulan:** Semakin banyak penambahan tepung tulang ikan pada adonan biskuit semakin tinggi nilai kalsiumnya. Penelitian selanjutnya diharapkan untuk membuat membuat rasa atau aroma biskuit yang memiliki kandungan kalsium tertinggi agar lebih disukai daya terimanya dan untuk menghilangkan rasa amis yang ditimbulkan dari tepung tulang ikan, bisa menggunakan ekstrak vanila cair.

Kata Kunci: biskuit, kalsium, tepung tulang ikan