



# Universitas Esa Unggul

Universi  
Esa

## ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM STUDI GIZI

SKRIPSI, AGUSTUS 2019

SITA PRAMESTI DEWI

PEMBUATAN ROTI KERING DENGAN PENAMBAHAN IKAN LELE (*Clarias  
Batracus*) DAN BAYAM (*Amarantus Tricolor, I.*) SUMBER PROTEIN DAN ZAT  
BESI SEBAGAI MP-ASI ALTERNATIF UNTUK ANAK USIA  $\geq$  12 BULAN.

---

**Latar Belakang:** Pada masa balita, kecukupan gizi sangat penting bagi kesehatan balita, dimana seluruh pertumbuhan dan kesehatan balita erat kaitannya dengan balita yang sedang tumbuh, untuk itu dibuat MP-ASI alternatif dari pangan lokal lele dan bayam. Secara umum pembuatan roti pada umumnya menggunakan tepung terigu terigu yang hanya mengandung zat gizi makro serta sedikit mengandung zat gizi lainnya. Melalui penambahan lele dan bayam ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi roti terutama protein dan zat besi. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh penambahan lele dan bayam dari roti kering terhadap kadar protein, zat besi dan daya terima pada roti kering. **Metode:** Penelitian ini termasuk penelitian jenis eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan konsentrasi lele dan bayam yang berbeda dengan 2 kali ulangan. Penilaian organoleptik (uji hedonik dan mutu hedonik), uji proksimat dan zat besi. **Hasil Penelitian:** Hasil penelitian tingkat penerimaan panelis dan karakteristik organoleptik yang paling disukai yaitu F1. Sedangkan secara kimia menunjukkan kandungan protein dan zat besi F1 meliputi 12.78 g dan 12.93 mg. **Kesimpulan:** Penelitian ini menunjukkan semakin banyak penambahan lele dan bayam pada adonan roti semakin tinggi nilai protein dan zat besinya.

Kata Kunci: Roti Kering, Lele, Bayam, Protein, Zat Besi