

ABSTRAK

Judul : Pengembangan Makanan Tambahan Untuk Peningkatan Berat Badan Anak Balita Berbasis Ikan Gabus (*Channa striata*), Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dan Tempe
Nama : Feby Fitriani
Program Studi : Gizi

VI Bab, 63 Halaman, 17 Tabel, 3 Bagan, 8 Lampiran

Latar Belakang: Sebanyak 55.7% anak balita mempunyai asupan energi yang sangat kurang dari Angka Kecukupan Energi (AKE) yang dianjurkan. Masa balita merupakan masa yang sangat penting sehingga asupan makan balita perlu diperhatikan karena tingginya prevalensi penderita kekurangan energi protein (KEP), defisiensi vitamin A dan defisiensi besi. Salah satu alternatif untuk mengatasi masalah kurang energi dan protein pada balita yaitu dengan mengembangkan produk *cookies* atau biskuit. *Cookies* atau biskuit merupakan cemilan jajanan yang digemari oleh masyarakat mulai dari balita hingga orang dewasa menyukainya.

Tujuan: Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima tepung ikan gabus, ikan lele dan tempe terhadap nilai gizi pada pembuatan *cookies*.

Metode: Penelitian eksperimen dengan substitusi tepung ikan gabus: tepung ikan lele: tepung tempe yaitu F0 (100 g: 0: 0), F1 (50 g: 30 g: 20g), F2 (40 g: 35 g: 25 g) dan F3 (30 g: 40 g: 30 g). Parameter yang diuji adalah analisis proksimat dan mineral (kalsium dan zat besi). Penilaian organoleptik uji hedonik dan uji mutu hedonik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa menggunakan instrument *Visual Analog Scale* (VAS). Uji statistik menggunakan uji *One-way* Anova.

Hasil Penelitian: Hasil uji hedonik panelis semi terlatih tidak ada pengaruh yang signifikan antara formula F0 dengan formula F1, F2 dan F3 berdasarkan parameter warna sedangkan pada panelis konsumen tidak ada pengaruh yang signifikan berdasarkan parameter rasa. Pada uji nilai gizi F2 merupakan formulasi dengan kandungan kalsium dan zat besi tertinggi yaitu 702.18 mg/100g dan 14.38 mg/100g.

Kesimpulan: Produk *cookies* formulasi F2 merupakan produk terpilih karena memiliki kandungan gizi tertinggi dengan total kalori 359 kkal, karbohidrat 35.95 g/100g, protein 30.32 g/100g, lemak 23.48 g/100g, kalsium 702.18 mg/100g, zat besi 14.38 mg/100g, kadar air 6.28 g/100g dan kadar abu 1.62 g/100g. Hasil uji hedonik hanya parameter warna yang tidak signifikan terhadap penilaian panelis semi terlatih, sedangkan penilaian panelis konsumen hanya parameter rasa yang tidak signifikan.

Kata Kunci: *Cookies*, Ikan Gabus, Ikan Lele, Tempe, Kalsium, Zat Besi
Daftar Bacaan: 55 (2004-2018)

ABSTRACT

Title : Additional Food Development For The Increase In Weight Of Toddler-Based Cork Fish (*Channa striata*), Catfish (*Clarias gariephinus*) and Tempeh
Name : Feby Fitriani
Program Study : Nutrition

Background: A total of 55.7% of toddlers have a very less energy intake than the recommended energy adequacy rate (AKE). Childhood is a very important time so that the intake of eating a toddler should be considered because of the high prevalence of patients with protein deficiency (KEP), vitamin A deficiency and iron deficiency. One alternative to overcome the problem of lack of energy and protein in infants is by developing cookies products or biscuits. Cookies or biscuits are hawker snacks that are favored by the community ranging from toddlers to adults love it.

Purpose: The purpose of this research to know the power of receiving fish flour cork, catfish and Tempe to the nutritional value in the manufacture of cookies.

Method : Experimental research with cork fish flour substitutions: catfish flour: Tempe flour is F0 (100 g: 0:0), F1 (50 g: 30 g: 20 g), F2 (40 g: 35 g: 25 g), and F3 (30 g: 40 g: 30 g). The parameters tested are proximate and mineral analyses (calcium and iron). The organoleptic assessment of the hedonic test and the quality test includes the colour, aroma, texture and flavor of the Visual Analog Scale (VAS) instruments. Test the statistics using the One-way Anova test.

Reserch Result: The results of a semi-trained hedonic panelist test have no significant influence between the F0 formula and the formula F1, F2 and F3 based on the color parameters whereas the consumer panelist has no significant influence based on the taste parameters. In nutritional value test F2 is a formulation with the highest content of calcium and iron that is 702.18 mg/100g and 14.38 mg/100g.

Conclusion: Product Cookies Formulation F2 is a product chosen because it has the highest nutritional content with a total calories 359 kcal, carbohydrate 35.95 g/100g, protein 30.32 g/100g, fat 23.48 g/100g, calcium 702.18 mg/100g, iron 14.38 mg/100g, water content 6.28 g/ 100g and ash content is 1.62 g/100g. The hedonic test result is only a color parameter that is not significant to the assessment of semi-trained panelists, while the assessment of consumer panelist only the parameter of the taste is not significantly.

Key Words: Cookies, Cork Fish, Catfish, Tempeh, Calcium, Iron
Reading List: 55 (2004-2018)