

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, OKTOBER 2019

SHELLA SICILIA

PENAMBAHAN TEPUNG IKAN LELE (*Clarias sp*) PADA ROTI MANIS TINGGI PROTEIN DAN KALSIMUM SEBAGAI PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN UNTUK ANAK USIA 2-5 TAHUN

VI Bab, 55 Halaman, 11 Tabel, 6 Gambar, 2 Lampiran

Latar Belakang: Perkembangan pada masa balita sangat rentan terhadap berbagai serangan penyakit, salah satunya dikarenakan kekurangan atau kelebihan asupan makanan dan dapat menyebabkan status gizi yang tidak normal. Anak usia 24-59 bulan merupakan kelompok umur anak yang rawan untuk mengalami keadaan kurang gizi. Program untuk menanggulangi masalah kelompok umur rawan adalah Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Untuk menciptakan variasi dari PMT, maka dari itu dibuat roti manis dengan penambahan tepung ikan lele. Peneliti tertarik untuk menciptakan roti manis dengan penambahan ikan lele untuk meningkatkan asupan protein dan kalsium pada Balita.

Tujuan: Mengetahui daya terima dan nilai gizi (karbohidrat, protein, lemak, kalsium, dan serat) pada roti manis dengan penambahan tepung ikan lele untuk meningkatkan asupan protein dan kalsium pada Balita.

Metode: Penelitian eksperimental dengan desain RAL (Rancangan Acak Lengkap) satu faktorial dengan empat taraf perlakuan dan dua kali pengulangan analisis. Uji organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis semi terlatih. Analisis zat gizi yang dilakukan adalah analisis kadar karbohidrat, protein, lemak, kalsium, serat, air, dan abu, serta analisis angka lempeng total. Analisis statistik yang dilakukan adalah uji *one way* ANOVA serta analisis lanjut menggunakan Duncan.

Hasil: Hasil organoleptik didapatkan bahwa produk yang paling disukai ialah pada F2. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik yang terbaik ialah pada formulasi F2 dengan warna kuning kecokelatan, rasa manis, aroma tidak amis dengan tekstur lembut. Sedangkan, berdasarkan hasil protein dan kalsium yang tinggi pada F3. Kadar air, abu, dan angka lempeng total semua formulasi masih sesuai pada SNI roti manis.

Kesimpulan: Produk terbaik yang terpilih berdasarkan hasil organoleptik ialah pada Formulasi F2 dengan rasio penambahan tepung ikan lele sebesar 15g. Kandungan zat gizi terbaik ialah Formulasi F3. Sehingga, untuk mencukupi asupan tinggi protein dan kalsium diambil produk terbaik pada F3.

Kata Kunci: Roti Manis, Lele, Protein, Kalsium

Daftar Pustaka : 56 (1999-2018)