

## ABSTRAK

UNIVERSITAS INDONUSA ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, MARET 2013

VAMELA FANJASARI

**PENGARUH PENAMBAHAN TIGA MACAM TEPUNG KACANG DAN TEPUNG TULANG IKAN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK, DAYA TERIMA, KANDUNGAN PROTEIN DAN KALSIMUM BISKUIT SAGU UNTUK PENDERITA KEP.**

**ix, VI BAB, 95 halaman, 18 tabel, 1 gambar, 5 lampiran**

Anak balita lebih beresiko (rawan) terhadap masalah Kurang Energi Protein (KEP), sehingga perlu diupayakan adanya PMT pemulihan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita. Sagu sebagai salah satu sumber karbohidrat berpeluang besar dalam penganekaragaman pangan, namun minim akan protein dan zat gizi lain. Dengan penambahan kacang-kacangan yang kaya akan protein dan tepung tulang ikan tinggi kalsium, biskuit sagu ini diharapkan dapat mencukupi kebutuhan energi, protein, dan kalsium bagi anak balita penderita KEP. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tulang ikan dan 3 macam tepung kacang terhadap sifat organoleptik, kandungan protein dan kalsium, serta daya terima biskuit sagu untuk penderita KEP. Metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 1 perlakuan kontrol serta 25 panelis. Uji statistic yang digunakan dalam penelitian ini adalah *One Way* Anova. Analisa komposisi zat gizi meliputi kadar protein dan kalsium. Hasil penelitian menunjukkan biskuit sagu terbaik berdasarkan uji organoleptik dan kandungan nilai gizi yang tertinggi yaitu komposisi B dengan perbandingan tepung sagu, tepung kacang kedelai, tepung kacang merah, tepung kacang hijau, dan tepung tulang ikan yaitu 2:4:1:1:2. Hasil uji *One Way* Anova yaitu tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur biskuit sagu. Kandungan protein tertinggi sebesar 16,72 gr/100 gr bahan, dan kandungan kalsium tertinggi sebesar 3206,70 mg/1000gr bahan. Perlu diteliti lebih lanjut tentang cara pengolahan terhadap kandungan gizi dan daya tahan biskuit sagu, sehingga dapat diaplikasikan kepada anak balita sebagai alternative makanan tambahan pemulihan.

Keyword : KEP, sagu, kacang-kacangan, tepung tulang ikan, protein, kalsium

Daftar bacaan 1982-2013