

ABSTRAK

Jian, Zahara. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies berbahan dasar tepung terigu dan tepung mocaf dengan penambahan tepung *spirulina* (*Spirulina platensis*) sebagai Makanan Selingan sumber Zat Besi untuk Remaja Putri Anemia. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
Pembimbing: Dr. Judiono, MPS

Salah satu faktor penyebab anemia pada remaja putri adalah menstruasi yang menyebabkan kehilangan banyak darah serta kurangnya asupan makanan kaya zat besi dan protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi cookies berbahan dasar tepung terigu dan tepung mocaf dengan penambahan tepung *spirulina* sebagai makanan selingan sumber zat besi bagi remaja putri anemia. Desain penelitian ini adalah eksperimental, dengan perlakuan berupa perbedaan formulasi antara tepung terigu dan tepung mocaf, yaitu 40%:60%, 50%:50%, dan 60%:40%. Formula ini diperoleh dari aplikasi Design Expert versi 9 dengan metode *Mixture D-Optimal*. Hasil penelitian berdasarkan uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan menunjukkan bahwa formula yang paling disukai adalah formula 2 (50%:50%). Diharapkan cookies yang terbuat dari campuran tepung terigu, tepung mocaf, dan tepung *spirulina* dapat menjadi alternatif makanan selingan tinggi zat besi bagi semua kalangan, khususnya remaja putri anemia.

Kata Kunci: *Spirulina*, Zat Besi, Anemia