

ABSTRAK

Annisa, Shofi. 2021. *Gambaran Sifat Organoleptik Kue Telur Gabus Pacang Berbahan Tepung Ikan Patin dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Seng untuk Stunting Anak Usia Sekolah*. Tugas Akhir. Program Studi Diploma 3 Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Widi Hastuti, SKM, M.Kes

Anak dengan asupan zat gizi yang kurang akan mengalami berbagai masalah gizi dan dalam jangka panjang menyebabkan pertumbuhan anak tidak baik. Ikan patin dan kacang merah adalah salah satu sumber protein dan seng yang mudah ditemukan. Kedua bahan tersebut dimanfaatkan untuk membuat produk kue telur gabus sebagai makanan selingan. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan imbangannya yang tepat antara tepung ikan patin dan tepung kacang merah, memperoleh kandungan nilai gizi yang baik, serta dapat diterima masyarakat. Desain yang digunakan eksperimental dengan 3 jenis perlakuan (75%:25%, 50%:50%, dan 25%:75%). Uji organoleptiknya dilakukan dengan uji hedonik oleh 30 orang panelis agak terlatih. Hasil analisis zat gizi pada 100 gram produk, yaitu imbangannya 75% : 25% unggul kandungan protein sebesar 18,47 g, sedangkan kandungan seng unggul pada imbangannya 25% : 75% sebesar 1,62 mg. Kue telur gabus dengan imbangannya 25% : 75% paling disukai dari segi warna, aroma, tekstur, dan overall dengan penilaian terhadap warna 76,6%, aroma 70%, tekstur 63,3%, dan overall 96,7%. Dari segi rasa, imbangannya 50% : 50% paling disukai dengan penilaian sebesar 73,3%. Berdasarkan gambaran tingkat kesukaan, kue telur gabus formula 3 (25% : 75%) adalah imbangannya yang paling baik.

Kata kunci: kue telur gabus, tepung ikan patin, tepung kacang merah, protein, seng, sifat organoleptik