ABSTRAK

Dewi, Yusrina Yuliati. 2021. Analisis Kualitas *Snack bar* Formulasi Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata Subsp. Unguiculata) Dan Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Bagi Remaja Putri. Skripsi. Program Sarjana Terapan Gizi . Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Bandung.

Pembimbing : Dr. Judiono, MPS

Snack bar kacang tunggak ikan bandeng adalah makanan selingan dengan bahan baku utama yaitu tepung kacang tunggak dan tepung ikan bandeng. *Snack bar* dibutuhkan untuk remaja putri yang dapat bermanfaat dalam menambah zat besi dan protein sehingga dapat mencegah terjadinya anemia zat besi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi *snack bar* kacang tunggak ikan bandeng yang sesuai dengan sifat organoleptik, kadar protein, dan kadar zat besi. Desain penelitian studi eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode penelitian menggunakan uji hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik, spektrofotometri serapan atom (SSA) untuk uji zat besi, dan *mikro kjeldahl* untuk uji protein. Formulasi *snack bar* terdiri dari tiga imbangan, yaitu formula 90%:10%, formula 80%:20%, dan formula 70%:30%. Hasil uji statistik organoleptik menunjukan tidak ada perbedaan pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formula 90%:10% unggul pada aspek warna, aroma,rasa, dan tekstur. Kadar zat besi formula 90%:10%, formula 80%:20%, dan formula 70%:30% yang dihasilkan yaitu 1.8602 ppm, 1.5765 ppm, dan 1.3313 ppm. Kadar protein formula 90%:10%, formula 80%:20%, dan formula 70%:30% yaitu 8.0669%, 8.8988%, dan 9.6619%. Perlu penelitian lanjutan mengenai efekvitas pemberian *snack bar* kepada remaja putri.

Kata Kunci : *Snack bar*, Sifat Organoleptik, Zat Besi, Protein