## **ABSTRAK**

Larassati, Ismira. 2020. Analisis Kualitas Egg Roll Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris I*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi (Fe) Bagi Remaja. Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Bandung.

Pembimbing: Widi Hastuti, SKM., M.Kes

Remaja putri merupakan salah satu kelompok yang berisiko menderita anemia. Kurangnya asupan gizi pada remaja putri terutama zat gizi mikro dapat menyebabkan anemia. Alternatif untuk memenuhi kebutuhan zat besi (Fe) dapat dilakukan dengan mengkonsumsi bahan makanan sumber zat besi (Fe). Salah satu bahan makanan tinggi zat besi (Fe) yaitu kacang merah dan ikan patin. Egg roll merupakan produk olahan yang disukai masyarakat. Berdasarkan kandungan zat besi yang terkandung dalam kacang merah dan ikan patin cukup tinggi, maka kedua bahan tersebut dapat digunakan sebagai bahan alternatif pembuat egg roll tinggi zat besi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi makanan selingan berbasis kacang merah dan ikan patin terhadap kadar Fe dan sifat organoleptik egg roll. Desain penelitian yang digunakan merupakan desain penelitian eksperimental dengan perlakuan Egg roll kacang merah dan ikan patin terhadap tiga formulasi yang berbeda, yakni F1 (75%:25%), F2 (50:50) dan F3 (25%:75%). sedangkan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan mutu egg roll dilakukan melalui uji hedonik dan kadar zat besi (Fe) dilakukan dengan metode spektrofotometri. Berdasarkan hasil uji hedonik, ada perbedaan signifikan (p<0.05) terhadap penilaian organoleptik warna (p=0.033). Dari ketiga imbangan, egg roll F3 (25%:75%) unggul dari seluruh aspek pengujian dengan kadar zat besi (Fe) sebesar 1,04 per 100 gr. Peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai penerapan egg roll tepung kacang merah dan tepung ikan patin sebagai alternatife selingan tinggi zat besi (Fe).

**Kata kunci**: Egg roll, zat besi, kacang merah, ikan patin, organoleptik.