

ABSTRAK

Darmawan, Diki. 2021. Gambaran Kualitas Kue Telur Gabus Berbahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein, Zinc, dan Prebiotik Bagi Balita *Stunting*. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III (Tiga) Gizi. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Widi Hastuti, SKM, M.Kes

Kue telur gabus merupakan jajanan tradisional berbentuk kecil kembang panjang, berwarna kuning keemasan, halus, dan rasanya gurih. Kue telur gabus ini dibuat denganimbangan tepung ikan patin dan tepung kacang merah. ditujukan bagi balita penderita stunting. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruhimbangan tepung ikan patin dan tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik kue telur gabus tepung ikan patin dan kacang merah. Imbangan tepung ikan patin dan kacang merah yang dibuat adalah F1 75%:25%, F2 50%:50%, dan F3 25%:75%. Desain penelitian yang digunakan yaitu studi eksperimental. Metode pengujian yang dilakukan yaitu uji hedonik kepada 30 orang panelis agak terlatih. Analisis data yang digunakan yaitu Deskriptif Analitik dengan menghitung total skor hasil uji hedonik berskala 7 dan analisis statistik dengan tingkat kemaknaan 0,05. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan diantara ketigaimbangan, pada segi warna, aroma, dan rasa yang paling disukai panelis adalahimbangan F3 25%:75%. Sedangkan segi aroma yang paling disukai panelis adalahimbangan F1 75%:25%. Secara keseluruhan panelis memilih paling suka padaimbangan F3 25%:75%. Disimpulkan formula 3 25%:75% merupakanimbangan terbaik untuk pembuatan kue telur gabus. Hasil uji statistik dengan uji kruskal wallis menunjukkan hanya pada segi tekstur terdapat pengaruh perbedaan formula yang signifikan dengan nilai $p : 0,049$. Formula 3 memenuhi kebutuhan zat gizi makanan selingan balita sebesar energi 115%, karbohidrat 106%, lemak 98%, protein 247%, Zinc 108% dan serat 32%. Bagi penelitian selanjutnya dapat menggunakan formula 3 25%:75% dalam pencampuran tepung ikan patin dan tepung kacang merah untuk pembuatan produk diversifikasi lainnya karenaimbangan tersebut cukup disukai.

Kata kunci : Kue telur gabus, tepung ikan patin, tepung kacang merah, uji organoleptik, uji hedonik