

ABSTRAK

Puspa, Cindy. 2020. Gambaran Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Formula BMC Berbasis Tepung Ikan Gabus, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang Ambon pada *Snack Bar* Sebagai Makanan Selingan Alternatif Bagi Remaja Anemia. Tugas Akhir. Program Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Widi Hastuti, SKM, MKM

Prevalensi anemia remaja putri setiap tahun meningkat dari 37,1% menjadi 48,9% di tahun 2018. Kandungan protein dan zat besi yang tinggi terdapat pada ikan gabus serta kandungan asam amino yang lengkap dapat membantu penyerapan zat besi non heme pada kacang merah endul. Vitamin c pada pisang ambon lumut dapat meningkatkan penyerapan zat besi.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran tingkat kesukaan dan nilai gizi formula BMC berbasis tepung ikan gabus, tepung kacang merah dan tepung pisang ambon pada *snack bar* sebagai makanan selingan alternatif bagi remaja anemia.

Desain experimental dengan membuat 3 formulasi tepung ikan gabus, tepung kacang merah dan tepung pisang ambon yaitu 40% : 20% : 40%, 40% : 25% : 35%, 40% : 30% : 30% pada *snack bar*. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan dilakukan 1 kali tanpa ada pengulangan. Parameter yang diujikan yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur. Uji kesukaan dilakukan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang yang tidak memiliki riwayat alergi terhadap ikan. Data **hasil** uji kesukaan yang diperoleh kemudian dianalisis dan disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi. Perhitungan nilai gizi berdasarkan bahan makanan yang digunakan dengan alat ukur TKPI.

Tingkat penerimaan menunjukkan bahwa yang paling diterima adalah formulasi 40% tepung ikan gabus, 30% tepung kacang merah dan 30% tepung pisang ambon 3 dengan persentase warna 83.3%, rasa 67%, aroma 50% dan tekstur 70%.

Kata kunci : *snack bar*, ikan gabus, anemia, zat besi.