

ABSTRAK

Febrianti, Ineu. 2024. *Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Dimsum Bahan Dasar Ikan Patin (Pangasius Sp.) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Energi Tinggi Protein Untuk Remaja Kurang Energi Kronik (KEK). Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.*
Pembimbing: Dr. Pusparini, SKM., M.Sc

Kurang Energi Kronik pada remaja adalah keadaan dimana seseorang mengalami kekurangan asupan makanan energi dan protein dalam waktu yang cukup lama hingga menahun (kronik). Salah satu upaya dalam penanggulangan KEK adalah dengan meningkatkan asupan energi dan protein dari makanan. Dimsum dari ikan patin dan tepung kacang hijau adalah salah satu alternatif makanan selingan yang mengandung energi, protein dan zat besi yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan gizi remaja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik dimsum bahan dasar ikan patin dan tepung kacang hijau. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan 3 jenis formula yang digunakan yaitu F1 : 90% : 10%, F2 : 75% : 25%, F3 : 60% : 40%. Sifat organoleptik dianalisis menggunakan metode uji hedonik kepada 30 orang panelis agak terlatih. Uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Berdasarkan hasil penilaian panelis, dimsum dengan perbandingan F1 menjadi formula yang paling tinggi diterima oleh panelis. Berdasarkan analisis zat gizi, formula dimsum yang paling unggul adalah dimsum dengan formula 1 mengandung energi kkal 207,7 kkal, protein 11 gr, lemak 7,1 gr, karbohidrat 23,4 gr dan zat besi 2,2 mg. Perlu adanya penelitian lebih lanjut dalam peningkatan daya terima produk ini.

Kata Kunci: Kurang Energi Kronik pada Remaja, Dimsum, Ikan Patin, Tepung Kacang Hijau