

ABSTRAK

Rojali, Wildan Kamaludin. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Crackers Berbasis Tepung Ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Fe Untuk Remaja Putri Anemia. Program Studi Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Bandung. Pembimbing : Widi Hastuti, SKM, M.Kes

Anemia adalah sebuah kondisi di mana kadar hemoglobin dalam tubuh tidak mencukupi untuk memenuhi kebutuhan fisiologis tubuh. Di Indonesia, prevalensi anemia pada remaja putri berusia 18-24 tahun mencapai 27.2%. Crackers adalah biskuit yang dibuat dari adonan keras melalui proses fermentasi atau pemeraman, berbentuk pipih yang rasanya lebih mengarah keras asin dan renyah, serta bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. Ikan patin dan kacang merah adalah bahan pangan lokal tinggi protein yang dapat dijadikan bahan dasar pembuatan crackers. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung ikan patin dan tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik dan zat gizi makro pada crackers. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan tiga formulasi yang berbeda yakni 25%:75%, 50%:50% dan 75%:25%. Pengujian sifat organoleptik dengan uji hedonic. Crackers formulasi 50%:50% unggul dalam hasil uji organoleptik dengan hasil penghitungan zat gizi menggunakan TKPI didapatkan Energi 568,55 kkal, Protein 29,23 g, Lemak 20,88 g, Karbohidrat 80,45 g dan Fe 7,83 g dalam 100 g produk.

Kata kunci : Anemia, Ikan patin, kacang merah, crackers, zat gizi