

**ANALISA ZAT GIZI DAN DAYA TERIMA BROWNIES KERING
TEPUNG KEPALA IKAN LELE DAN TEPUNG UMBI MERAH SEBAGAI
ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN UNTUK ANAK SEKOLAH
DASAR**

**Oleh :
Putri Nurvina Amalia
NIM. 201802035**

ABSTRAK

Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) adalah kegiatan penyediaan makanan kepada peserta didik dalam bentuk makanan lengkap beserta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu, kesehatan, keamanan, keragaman pangan. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan brownies kering kemudian dengan bahan yang berbeda pada umumnya karena ada tambahan tepung kepala ikan lele dan tepung umbi merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik organoleptik, menganalisis daya terima dan menganalisis kandungan gizi. Produk ini diformulasikan ke dalam 3 formula, Formula 1, formula 2 dan formula 3. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan desain eksperimental. Hasil analisis uji statistik pada semua indikator menunjukkan ada perbedaan dari hasil uji statistik didapatkan nilai $p < 0,05$. Uji zat gizi kadar karbohidrat paling tinggi yaitu Formula 1 (61,29%). Kadar Protein paling tinggi formula 1 (9,51%). Kadar Lemak paling tinggi yaitu formula 3 (24,74%). Kadar zat besi paling tinggi yaitu formula 3 (4.673 mg/100g). Kadar air tertinggi yaitu pada perlakuan formula 2 dengan hasil (5.21%). Daya terima pada produk brownies kering tepung kepala ikan lele dan tepung umbi merah panelis paling banyak menyukai Formula 3. Kesimpulan adalah brownies kering dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci : brownies kering, tepung kepala ikan lele, tepung umbi merah, analisa zat gizi, daya terima

ABSTRACT

Provision of Supplementary Food for School Children (PMT-AS) is the provision of food to students in the form of complete meals along with other supporting activities by taking into account aspects of quality, health, safety, food diversity. This research was conducted to make dry brownies different ingredients in general because there is additional catfish head flour and red tuber flour. This study aims to determine differences in organoleptic characteristics, analyze acceptability and analyze nutritional content. This product is formulated into 3 formulas, Formula 1, formula 2 and formula 3. This research was conducted using an experimental design. The results of statistical test analysis on all indicators showed differences from the results of statistical tests that obtained p value <0.05. The nutrient test for the highest carbohydrate content was Formula 1 (61.29%). The highest protein content is formula 1 (9.51%). The highest fat content is formula 3 (24.74%). The highest iron content is formula 3 (4.673 mg/100g). The highest water content was in the formula 2 treatment with the result (5.21%). The acceptability of dry brownie products, catfish head flour and red tuber flour, is the most preferred by Formula 3. The conclusion is that dry tea brownies can be accepted by the public.

Keywords: Dry brownies, catfish head flour, red tuber flour, Analysis of nutrients, acceptability

