

KRISTA HANDRIANI, 16S10177  
(XVIII + 62 + Lampiran)

**FORMULASI BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG IKAN GABUS (*Channa striata*) DAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea Batatas L.*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN UNTUK BALITA GIZI KURANG**

SKRIPSI. Program Studi S1 Gizi. 2020

Pada masa pertumbuhan anak balita memerlukan asupan energi protein dan karbohidrat yang berfungsi memelihara jaringan, perubahan komposisi tubuh dan pertumbuhan jaringan baru serta sebagai sumber energi utama bagi tubuh. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung ubi jalar putih terhadap kandungan protein, karbohidrat dan daya terima biskuit. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali replikasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai uji protein tertinggi pada F3 yaitu 14,53 gram/100 gram bahan, sedangkan kadar karbohidrat tertinggi pada F0 yaitu 80,21 gram/bahan. Analisis *friedman* pada daya terima yang terdiri dari warna ( $p=0,000$ ), aroma ( $p=0,000$ ), tekstur ( $p=0,000$ ) dan rasa ( $p=0,00$ ) yang berarti ada pengaruh biskuit terhadap daya terima biskuit. Daya terima biskuit yang disukai oleh panelis baik pada segi warna, aroma, tekstur dan rasa adalah pada F3. Pada balita gizi kurang dapat mengonsumsi 3 keping biskuit.

Kata kunci: Biskuit, Daya Terima, Ikan Gabus, Kadar Karbohidrat, Kadar Protein, Ubi Jalar Putih.

## **ABSTRACT**

KRISTA HANDRIANI, 16S10177  
(XVIII + 62 + Appendencies)

### ***BISCUIT FORMULATION WITH PARTISIAL SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR TO FISH CORK FLOUR (*Channa striata*) AND WHITE SWEET POTATOES FLOUR (*Ipomoea batatas.L*)AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR CHILDREN UNDER FIVE YEARS OLD WHICH IS MALNUTRITION***

*Undergraduate Thesis. Nutrition S1 Studies Program. 2020*

*At the children growth, especially children under five year old require enegy intake of protein and growth of new tissue. The purpose of this reearch is to know the influence of biskuit formulation with the substution of fish cork and white sweet potatoes flour against the content of protein, carbohydrates and the acceptable level bisciuts. The method used is experiment using design random complete (RAL), which consits of 4 threatments dan 3 times replication. The results of this study indicate that the average values of the highest levels protein on F3 i.e. 14,53 grams/100 grams of material, While the highest levels of carbohydrates on F0 i.e 80,21 grams of material. Acceptable level which is consist of color, scent, texture and taste have the highest value each color ( $p=0,000$ ), scent ( $p=0,000$ ), texture ( $p=0,000$ ), and taste ( $p=0,000$ ) that mean there is influence biscuit that preferred panelist well from facets color, scent, texture and taste is F3, on toddler nutrition less could consume three chip biscuit.*

*Keyboard :Acceptability, Biscuit, Carbohydrate levels, Fish Cork,Protein levels, and Wheet Potatoes.*