**ABSTRAK**

ISFI SEPTILIA MAHARDINI. 2017. **Substitusi Tepung Ikan Gabus Terhadap Kadar dan Mutu Gizi serta Mutu Organoleptik *Crackers* Bagi Balita Gizi Kurang.** Pembimbing : Theresia Puspita dan Sulistiastutik.

Prevalensi gizi kurang sebanyak 13,9% dari seluruh balita di Indonesia pada tahun 2013. Jika dibandingkan dengan tahun 2010 terjadi peningkatan prevalensi gizi kurang 0,9% yaitu dari 13,0% menjadi 13,9%. Hal ini menunjukkan bahwa penanganan terhadap anak gizi kurang masih belum optimal. Pemberian makanan tambahan (PMT) merupakan salah satu upaya penanggulangan gizi kurang yaitu salah satunya pemberian biskuit *crackers* yang tinggi energi dan protein dengan substitusi tepung ikan gabus. Tepung ikan gabus memiliki kandungan protein yang tinggi. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan gabus terhadap kadar dan mutu gizi serta mutu organoleptik *crackers* bagi balita gizi kurang. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen laboratorium dengan desain percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 4 taraf perlakuan, yaitu proporsi tepung terigu : tepung ikan gabus adalah 100: 0 (P0), 95 : 5 (P1), 90 : 10 (P2), 85 : 15 (P3). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Peningkatan proporsi tepung ikan gabus memberikan pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan nilai energi, protein, lemak, dan kadar abu *crackers* serta memberikan pengaruh signifikan terhadap penurunan kadar air, karbohidrat, daya patah, dan daya serap air *crackers*. Semakin banyak substitusi tepung ikan gabus memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan tekstur, aroma dan warna. Namun memberikan berpengaruh tidak signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa *crackers*.

Kata kunci : Gizi Kurang, Tepung Ikan Gabus, *Crackers*

**ABSTRACT**

ISFI SEPTILIA MAHARDINI. 2017. **Substitution of *Snakehead* Fish Flour to Level and Quality of Nutrition and Organoleptic *Crackers* for Under- five Children Malnutrion.** Under the guidance of Theresia Puspita and Sulistiastutik.

Underweight prevalence was 13.9% of all children under five in Indonesia in 2013. Compared to 2010 there was an increase in the prevalence of malnutrition of 0.9%, namely from 13.0% to 13.9%. This shows that the handling of malnourished children is still not optimal. Supplementary feeding (PMT) is one of the efforts to overcome malnutrition, one of which is giving *crackers* that are high in energy and protein with substitution of *snakehead* fish flour. *Snakehead* fish flour has a high protein content. The purpose of the study was to determine the effect of substitution of *snakehead* fish flour on the level and quality of nutrition and the quality of organoleptic *crackers* for under-five children malnutrition. This type of research is a laboratory experiment with a completely randomized design (CRD) experimental design using 4 levels of treatment, namely the proportion of wheat flour: *snakehead* fish flour is 100: 0 (P0), 95: 5 (P1), 90: 10 (P2) , 85: 15 (P3). The results showed that the increase in the proportion of *snakehead* fish flour had a significant effect on increasing the value of energy, protein, lipid, and ash content of *crackers* and gave a significant influence on the decrease in water, carbohydrate, tensile strength, and water absorption of *crackers*. The more substitution of *snakehead* fish flour has a significant effect on the level of texture, flavor and color preference. However, it has no significant effect on the level of taste of *crackers*.

Key words : Malnutrition, *Snakehead* fish flour, *Crackers*