

ABSTRAK

HARERA ZELA WIDYASMARA. 2021. Substitusi Bayam Merah (*Blitum rubrum*) pada *Fish Stick Nugget Teri Nasi (Engraulidae)* terhadap Nilai Energi dan Mutu Kimia Serta Mutu Organoleptik untuk Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. Skripsi, Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Ir. Astutik Pudjirahaju, M.Si dan Maryam Razak, STP., M.Si

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh substitusi bayam merah (*Blitum rubrum*) pada fish stick nugget teri nasi (*Engraulidae*) terhadap mutu kimia dan nilai energi serta mutu organoleptik untuk pencegahan anemia pada remaja putri. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen laboratorium dengan desain percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 taraf perlakuan dengan replikasi sebanyak 3 kali setiap taraf perlakuan. Analisis statistik yang digunakan untuk kadar abu, Fe dan vitamin C adalah *One Way Anova* dengan tingkat kepercayaan 95%, analisis data untuk kadar air, protein dan lemak menggunakan metode *Calculated Value*, untuk kadar karbohidrat menggunakan metode *by difference*, untuk nilai energi menggunakan metode *Atwater*, dan untuk mutu organoleptik adalah *Kruskal Wallis* dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan bayam merah maka kadar air, Fe, dan vitamin C meningkat, sedangkan untuk kadar abu, protein, lemak dan nilai energi semakin menurun. Hasil analisis penilaian mutu organoleptik menunjukkan bahwa semakin tinggi persentase penambahan bayam merah maka persentase penerimaan panelis terhadap warna, aroma, dan rasa menurun namun persentase penerimaan panelis terhadap tekstur meningkat. Simpulan: Penilaian perlakuan terbaik menunjukkan bahwa taraf perlakuan P_2 dapat direkomendasikan menjadi taraf perlakuan terbaik. Taraf perlakuan P_2 dapat dimanfaatkan sebagai lauk hewani makanan utama untuk pencegahan anemia pada remaja putri.

Kata kunci: Bayam Merah, Teri Nasi, Mutu Kimia, Nilai Energi, Mutu Organoleptik, Remaja Putri.