

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN COOKIES BERBASIS
TEPUNG IKAN GABUS DAN KEJU SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN
KEKURANGAN ENERGI KRONIK PADA REMAJA PUTRI**

ABSTRAK

Latar belakang: Kekurangan Energi Kronis merupakan masalah kesehatan yang dihadapi remaja akibat kekurangan gizi. Ikan gabus dapat menjadi alternatif tambahan sebagai sumber protein, misalnya dengan digunakan sebagai tepung pengganti bahan dasar dalam pembuatan biskuit maupun produk olahan lainnya. **Tujuan:** Mengetahui daya terima Cookies berbasis tepung ikan gabus dan keju sebagai upaya pencegahan Kekurangan Energi Kronik (KEK) pada remaja putri. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah Pre-Experimental dengan 3 bentuk perlakuan (tepung terigu : ikan gabus : keju) yaitu formulasi CG1 (27 gram), CG2 (10 gram : 5 gram : 12 gram), CG3 (10 gram : 8 gram : 9 gram). Besar sampel sebanyak 750 gram. Penilaian uji organoleptik dengan skala hedonik dilakukan di laboratorium Jurusan Gizi Poltekkes Surabaya, dianalisis menggunakan uji *Kruskal Wallis*. Jika terdapat perbedaan (p -value < 0,05) maka dilanjutkan uji Mann Whitney. **Hasil:** ada perbedaan pada indikator warna (p -value 0,041), aroma (p -value 0,036). Tidak ada perbedaan pada indikator tekstur (p -value 0,367), rasa (p -value 0,430). Berdasarkan hasil uji organoleptik panelis paling menyukai formulasi CG2 dengan kandungan protein 8,14%. **Kesimpulan:** Formulasi terbaik adalah CG2. Berdasarkan kandungan gizi protein, formulasi CG2 memenuhi syarat sebagai makanan selingan. Hasil uji Mann Whitney pada indikator warna formulasi CG1 dengan CG2 dan CG1 dengan CG3 terdapat perbedaan yang signifikan. **Saran:** Diharapkan formulasi cookies berbasis tepung ikan gabus dan keju dapat diperbaiki dan dikembangkan lagi untuk hasil dari formula yang lebih baik.

Kata kunci : KEK, Cookies, Ikan Gabus, Keju

**ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT OF COOKIES BASED ON
CORK FISH FLOUR AND CHEESE AS AN EFFORT TO PREVENT
CHRONIC ENERGY DEFICIENCY IN ADOLESCENT GIRLS**

ABSTRACT

Background: Chronic Energy Deficiency is one of the health problems faced by adolescents due to nutritional deficiencies. Cork fish can be an additional alternative as a source of protein, for example by being used as a flour substitute for basic ingredients in making biscuits and other processed products. **Objective:** To determine the acceptability of Cookies based on cork fish flour and cheese as an effort to prevent Chronic Energy Deficiency (CED) in adolescent girls. **Methods:** This type of research is Pre-Experimental with 3 forms of treatment (wheat flour: cork fish: cheese) namely formulation CG1 (27 grams), CG2 (10 grams: 5 grams: 12 grams), CG2 (10 grams: 8 grams: 9 grams). The sample size was 750 grams. Organoleptic test assessment with hedonic scale was carried out in the laboratory of the Nutrition Department of Surabaya Polytechnic, analyzed using the Kruskal Wallis test. If there is a difference (p -value <0.05) then continued with the Mann Whitney test. **Results:** there are differences in color indicators (p -value 0.041), aroma (p -value 0.036). There is no difference in texture indicators (p -value 0.367), taste (p -value 0.430). Based on the organoleptic test results, panelists liked the CG2 formulation the most with a protein content of 8.14%. **Conclusion:** The best formulation was CG2. Based on protein nutrition content, CG2 formulation qualifies as a snack food. Mann Whitney test results on color indicators of formulations CG1 with CG2 and CG1 with CG3 have significant differences. **Suggestion:** It is expected that the formulation of cookies based on cork fish flour and cheese can be improved and developed again for the results of a better formula.

Keywords: KEK, Cookies, Cork Fish, Cheese