

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI GIZI
2024**

ABSTRAK

SEBINA ANGRELIA PRASTIKA

***PIZZA* SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* DAN *PUREE* BAYAM MERAH
SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN REMAJA RENDAH LEMAK DAN
TINGGI SERAT**

Remaja rentan mengalami masalah gizi berlebih, salah satunya obesitas. Alternatif yang dapat dilakukan adalah penyediaan camilan rendah lemak dan tinggi serat. *Pizza* dapat digunakan sebagai alternatif camilan karena digemari oleh berbagai kalangan. *Pizza* yang dibuat dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu tepung *mocaf* dan *puree* bayam merah sebagai bahan substitusi pada *pizza*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan daya terima, kandungan lemak dan serat kasar pada *pizza* substitusi tepung *mocaf* dan *puree* bayam merah. Jenis penelitian ini adalah *laboratory experiment*. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan dua kali ulangan. Formula *pizza* dengan perbandingan tepung *mocaf* : *puree* bayam merah : tepung terigu yaitu F0 (0:0:10), F1 (3:0:7), F2 (2:1:7), F3 (1:2:7), F4 (0:3:7). Uji organoleptik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Analisis hasil uji organoleptik dilakukan dengan uji *Kruskall Wallis* dan uji lanjut *Mann-Whitney*. Nilai kandungan gizi dianalisis menggunakan uji *Independent Sample T-test*. Hasil penelitian menunjukkan 1) formula F1 merupakan formula terpilih yang diperoleh dari nilai rata-rata uji organoleptik tertinggi; 2) formulasi substitusi tepung *mocaf* dan *puree* bayam merah memberikan pengaruh terhadap warna dan rasa, sedangkan terhadap aroma dan tekstur tidak memberikan pengaruh; 3) formulasi substitusi tepung *mocaf* dan *puree* bayam merah tidak memberikan pengaruh terhadap kandungan lemak dan serat kasar; 4) pada 100 gram formula terpilih (F1) mengandung 3,01 gram lemak dan 0,70 gram serat kasar. Berdasarkan Acuan Label Gizi (ALG) bahwa *pizza* F1 dapat diklaim rendah lemak sedangkan serat yang dihasilkan belum memenuhi sebagai tinggi serat. Saran bagi peneliti selanjutnya adalah 1) penambahan *topping pizza* (daging lele) pada *pizza* memiliki berat yang sama pada setiap formulasi *pizza* untuk menghindari kenaikan nilai lemak; 2) tepung *mocaf* dapat dijadikan sebagai bahan tambahan bukan sebagai substitusi untuk meningkatkan nilai serat pada *pizza*; 3) melakukan analisis kandungan lemak dan serat kasar pada semua formulasi; 4) melakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan gizi *pizza* substitusi tepung *mocaf* dan *puree* bayam merah secara lengkap yang terdiri atas zat gizi makro dan mikro.

Kata Kunci : : Lemak, *Pizza*, *Puree* Bayam Merah, Serat Kasar, Tepung *Mocaf*