

## ABSTRAK

Masa remaja rentan adanya perubahan fisik dan perubahan komposisi tubuh yang menyebabkan peningkatan dalam kebutuhan zat gizi. Banyaknya kegiatan yang dilakukan setiap hari jadwal makan terlewat dan kurangnya perhatian dalam memilih komposisi makanan yang masuk kedalam tubuh sehingga remaja rentang mengalami masalah seperti anemia. Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan di seluruh dunia terutama di Negara berkembang yang diperkirakan 30% penduduk dunia menderita anemia. Tujuan penelitian ini yaitu untuk memberikan alternatif camilan sehat yang berasal dari tepung terigu, tepung bayam dan tepung edamame yang memiliki kandungan tinggi serat dan tinggi zat besi. Bayam dan edamame pada nantinya akan diolah menjadi tepung terlebih dahulu.

Jenis penelitian ini adalah pra eksperimental. Sampel yang digunakan terdiri dari 3 formulasi cookies dengan perbandingan Formulasi A. 57% terigu, 23% edamame, 20% bayam. Formulasi B. 50% terigu, 17% edamame, 33% bayam. Formulasi C. 40% terigu, 20% edamame, 40% bayam, kemudian akan dilakukan uji daya terima kepada 44 orang mahasiswa gizi semester 6 sebagai panelis untuk mengetahui kesukaan dalam aspek aroma, warna rasa dan tekstur.

Hasil Penelitian ini berdasarkan uji proksimat akan dilakukan pengolahan data menggunakan uji *One Way Anova*, setelah itu dilakukan uji lanjutan yaitu uji *Tukey* yang bertujuan untuk mencari rata – rata. Kemudian setelah didapatkan hasilnya pengolahan data tersebut maka akan diketahui hasil dari penelitian ini.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat perbedaan kadar proksimat dan uji daya terima pada ketiga formulasi, formulasi yang paling disukai pada tingkat penambahan tepung terigu, tepung bayam dan tepung edamame yaitu pada formulasi A.

**Kata Kunci** : Kadar Karbohidrat, protein, lemak, air, abu, serat, zat besi, tepung bayam, tepung edamame.