

ABSTRAK

Anemia kehamilan merupakan masalah gizi yang sering terjadi pada ibu hamil yang disebabkan oleh defisiensi besi. Perlu adanya langkah inovatif dan kreatif dalam menyajikan camilan dengan cara yang berbeda. Suatu langkah yang dapat dilakukan sebagai solusi yaitu dengan mengolah takoyaki menjadi makanan sehat dengan substitusi tepung ampas kelapa isian ikan belut yang diharapkan memiliki kandungan mikronutrient yaitu kalsium, fosfor dan zat besi.

Design penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu konsentrasi substitusi tepung ampas kelapa (formulasi 0%, 20%, 30%, dan 50%). Instrumen penelitian ini meliputi alat dan bahan pangan uji kadar kalsium, kadar fosfor dan kadar zat besi menggunakan metode *Atomic Absorpsi Spectrophotometer* (AAS). Analisis data menggunakan *One Way Anova* dilanjutkan dengan uji DMRT. Kemudian dilakukan identifikasi secara deskriptif pada hasil uji kadar kalsium, kadar fosfor, dan kadar zat besi.

Hasil analisa kadar kalsium tertinggi sebesar 28,11 mg. Kadar fosfor tertinggi sebesar 46,51 mg. Kadar zat besi tertinggi sebesar 4,83 mg. Simpulan pada penelitian ini adalah terdapat perbedaan pada takoyaki ikan belut substitusi tepung ampas kelapa pada formulasi 0%, 20%, 30%, dan 50%. Semakin tinggi konsentrasi tepung ampas kelapa maka semakin tinggi kadar kalsium, kadar fosfor, dan kadar zat besi. Dari hasil penelitian takoyaki ikan belut substitusi tepung ampas kelapa formulasi 50% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan dan dikonsumsi.

Kata kunci : Takoyaki Ikan Belut, Tepung Ampas Kelapa, Kadar Kalsium, Kadar Fosfor, Kadar Zat Besi