

ABSTRAK

Husna, Hafidatul. 2024. **Analisis Kadar Serat, Protein, dan Organoleptik Pada Crackers dengan Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivana*) dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*)**. Skripsi, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing: Viera Nu'riza Pratiwi, S.TP.,M.Sc

Crackers yang ada di pasaran tinggi karbohidrat dikarenakan bahan utamanya adalah tepung terigu. Salah satu upaya mengurangi penggunaan tepung terigu adalah dengan memanfaatkan tepung dari bahan lokal untuk mengolah makanan yang berbasis terigu. Bahan pangan lokal yang potensial adalah beras merah dan kacang tunggak. Beras merah (*Oryza nivana*) mengandung serat yang tinggi dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) mengandung protein yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kadar serat, protein, dan organoleptik *crackers* dengan substitusi tepung beras merah dan tepung kacang tunggak.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian rancangan acak lengkap dengan formulasi tepung beras merah, tepung kacang tunggak, dan tepung terigu sebesar F1 (0:0:100), F2 (20:10:70), F3 (30:20:50), F4 (40:30:30). Analisis data statistik kandungan serat dan protein menggunakan *One Way Anova*. Sedangkan analisis statistik organoleptik menggunakan *Kruskall Wallis*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar serat dan protein tertinggi pada formula 4. Pada uji hedonik terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil uji mutu hedonik terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada parameter warna, aroma, dan rasa *crackers* tetapi tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada parameter tekstur. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu terdapat perbedaan yang signifikan kadar serat, kadar protein, dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa) pada *crackers* dengan substitusi tepung beras merah dan tepung kacang tunggak.

Kata Kunci : *Crackers*, Beras Merah, Kacang Tunggak, Serat, Protein, Organoleptik