

ABSTRAK

Zam Zami, Ilva Hafshoh. 2024. **Analisis Kadar Serat, Protein dan Organoleptik Pada *crackers* Dengan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)**. Skripsi, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya.
Pembimbing : Viera Nu'riza Pratiwi, S.TP.,M.Sc

Sukun merupakan salah satu buah-buahan yang mudah ditemukan di Indonesia. Sukun mengandung protein, karbohidrat dan serat yang cukup tinggi. Sukun dapat diolah menjadi tepung untuk memperpanjang masa simpan dan pengolahan yang lebih luas. Tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *crackers*. Untuk menambah kandungan gizi sehingga perlu ditambahkan tepung kacang koro pedang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar serat, protein, dan organoleptik *crackers* dengan substitusi tepung sukun, tepung kacang koro pedang, dan tepung terigu. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian rancangan acak lengkap dengan formulasi tepung sukun, tepung kacang koro pedang dan tepung terigu sebesar F1 (0:0:100), F2 (10:20:70), F3 (20:30:50), F4 (30:40:30).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada formulasi 4 memiliki kandungan serat dan protein yang paling tinggi. Pada uji hedonik warna, aroma, rasa dan tekstur memiliki Tingkat kesukaan tertinggi. Pada uji mutu hedonik parameter warna formulasi F3 dengan kategori coklat, parameter aroma formulasi F1 dengan kategori khas mentega, parameter rasa formulasi F1 dengan kategori gurih, parameter tekstur formulasi F2 dengan kategori renyah. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu terdapat perbedaan yang signifikan kadar serat, kadar protein, dan uji organoleptik pada *crackers* dengan substitusi tepung sukun, tepung kacang koro pedang dan tepung terigu.

Kata Kunci : *Crackers*, Sukun, Kacang Koro Pedang, Serat, Protein, Organoleptik