

## ABSTRAK

Chotimah, Chusnul. 2024. **Analisis Kadar Serat, Protein, Zat Besi, Antioksidan dan Organoleptik Pada Crackers Dengan Substitusi Sorgum (*Sorghum bicolor L*) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*)**. Skripsi. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing : Viera Nu'riza Pratiwi, S.TP.,M.Sc.

Sorgum merupakan bahan pangan pendamping beras yang mempunyai keunggulan komparatif terhadap jagung, gandum, dan beras. Tepung kacang tunggak dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *crackers* akan tetapi warna yang dimiliki oleh kacang tunggak berwarna coklat. Sehingga perlu ditambahkan sorgum untuk memperbaiki warna dan kandungan gizi pada *crackers* yang di hasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kadar serat, protein, zat besi, antioksidan dan organoleptik *crackers* sorgum dan kacang tunggak.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap dengan substitusi formulasi sorgum dan kacang tunggak sebesar F1 (0:0), F2 (65:20), F3(60:30), F4 (55:45). Analisis data statistik kandungan serat, protein, zat besi, dan antioksidan menggunakan *kruskall-wallis* dan didapatkan nilai *p-value* sebesar (0,00) yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan. Sedangkan analisis statistik organoleptik menggunakan *kruskal wallis*

Nilai *p-value* sebesar (0,00) yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa F4 memiliki kandungan serat yang tinggi sebesar 3,80%, kandungan protein yang tinggi didapatkan pada F2 sebesar 10,72%, kandungan zat besi yang didapatkan pada F4 sebesar 3,05 mg/100g dan kandungan antioksidan yang tinggi didapatkan pada F2 sebesar 11,11 mg/100g. Pada uji hedonik formulasi F3 dan formulasi F4 memiliki tingkat kesukaan tertinggi. Pada uji mutu hedonik parameter warna formulasi F1 dengan kategori kuning, parameter aroma formulasi F2 dengan kategori langu, parameter rasa formulasi F3 dengan kategori sangat manis, parameter tekstur formulasi F2 dengan kategori keras. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu terdapat perbedaan yang signifikan kandungan kadar serat, kandungan protein, kandungan zat besi, kandungan antioksidan, dan uji organoleptik pada *crackers* dengan substitusi sorgum dan kacang tunggak.

**Kata Kunci :** *Crackers*, Sorgum, Kacang Tunggak, Zat Gizi, Organoleptik.