

ABSTRAK

Nur Izza Puji Ramadhani, 2025. Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Tepung Kecambah Kacang Kedelai (*Glycine max*) Terhadap Kadar Proksimat, Nilai Energi, Kadar Fe dan Mutu Organoleptik *Muffin* Sebagai Selingan Wanita Usia Subur. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Malang. **Pembimbing; Maryam Razak, S.TP., M.Si. dan I Komang Suwita, S. TP., MP.**

Latar Belakang: Prevalensi anemia pada wanita usia 15-49 tahun di dunia menurut WHO (2023) sebesar 30,9%, dengan kategori hamil 35,5% dan tidak hamil 30,5%. Prevalensi anemia pada perempuan di Indonesia sebesar 18%, prevalensi menurut kelompok umur 14-24 tahun 15,5%, 25-34 tahun 13,2%, dan 35-44 tahun sebanyak 14,6% menurut Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023. Sehingga perlu dilakukan pencegahan dan penanggulangan anemia dengan meningkatkan asupan makanan sumber zat besi, fortifikasi bahan makanan dengan zat besi, suplementasi zat besi (Kemenkes RI, 2019). Tepung kecambah kacang kedelai dan tepung ikan teri dapat diolah menjadi makanan selingan bagi wanita usia subur, salah satunya sebagai *muffin*. **Tujuan:** Menganalisis pengaruh Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tepung kecambah kacang kedelai (*Glycine max*) terhadap kadar proksimat (kadar abu, air, protein, lemak, karbohidrat), nilai energi, kadar Fe dan mutu organoleptik (warna, rasa, tekstur, aroma) *muffin* sebagai selingan pada wanita usia subur. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan empat taraf perlakuan. **Hasil:** Formulasi tepung ikan teri dan tepung kecambah kacang kedelai memberikan pengaruh yang signifikan terhadap proksimat (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat), nilai energi dan kadar Fe. Tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Taraf perlakuan terbaik yaitu P1 dengan formulasi tepung terigu : tepung ikan teri : tepung kecambah kacang kedelai sebesar 70 : 5 : 25. Karakteristik *muffin* yang dihasilkan pada taraf perlakuan P1 yaitu berwarna coklat, beraroma manis, memiliki rasa manis, bertekstur lembut dan padat. **Kesimpulan:** *Muffin* dengan substitusi 5% tepung ikan teri dan 25% tepung kecambah kacang kedelai dapat menjadi alternatif makanan selingan untuk memenuhi kebutuhan protein, lemak, karbohidrat dan energi wanita usia subur.

Kata Kunci: Wanita Usia Subur, *Muffin*, Tepung Ikan Teri, Tepung Kecambah Kacang Kedelai, Proksimat, Nilai Energi, Fe, Organoleptik.