

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI GIZI**

**MAY HURRIJJATU’L FIKRI**

**STUDI LITERATUR : SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH (*VIGNA ANGULARIS*) DAN TEPUNG IKAN GABUS (*CHANNA STRIATA*) PADA PEMBUATAN BISKUIT**

---

**INTISARI**

Pengolahan kacang merah dan ikan gabus menjadi tepung dapat meningkatkan nilai guna, lebih mudah diolah atau diproses menjadi produk, meningkatkan diversifikasi penggunaan, memperpanjang umur simpan, dan meningkatkan nilai ekonomisnya. Salah satu diversifikasi pengolahan dari tepung kacang merah dan tepung ikan gabus adalah pembuatan biskuit. Penggunaan tepung kacang merah dan tepung ikan gabus memberikan keuntungan lain yaitu pengurangan konsumsi tepung terigu, namun penggunaan tepung kacang merah maupun tepung ikan gabus sebagai bahan baku pembuatan biskuit akan mempengaruhi karakteristik biskuit. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji karakteristik biskuit dengan substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan gabus berdasarkan studi literatur.

Jenis penelitian ini adalah penelitian studi literatur dengan mencari referensi penelitian yang relevan dengan sumber substitusi dan karakteristik biskuit tepung kacang merah maupun tepung ikan gabus. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini dengan melakukan observasi untuk menilai karakteristik biskuit dan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari jurnal nasional dan jurnal internasional.

Hasil studi literatur menunjukkan secara umum bahwa karakteristik biskuit tepung kacang merah dan tepung ikan gabus memiliki aroma dan rasa khas sesuai dengan substitusi, tekstur yang renyah, dan berwarna kuning kecoklatan. Kesimpulan dari studi literatur ini bahwa dengan substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan gabus memiliki katakteristik yang relatif baik, namun bila semakin banyak substitusi kedua jenis tepung akan menghasilkan biskuit yang kurang sempurna.

**Referensi : 65 (2004-2019)**

**Kata Kunci : Biskuit, Tepung Kacang Merah, Tepung Ikan Gabus, Studi Literatur**

**MINISTRY OF HEALTH THE REPUBLIC OF INDONESIA  
POLYTECHNIC OF HEALTH OF MINISTRY HEALTH RIAU  
STUDY OF NUTRITIONAL PROGRAMS**

**MAY HURRIJJATU'L FIKRI**

**LITERATURE STUDY : SUBSTITUTION OF RED KIDNEY BEAN FLOUR  
(VIGNA ANGULARIS) AND SNAKEHEAD FISH FLOUR (CHANNA  
STRIATA) IN MAKING BISCUIT**

---

**ABSTRACT**

*Processing red beans and cork fish into flour can increase the value of use, more easily processed or become products, increase diversification of use, increase shelf life, and increase its economic value. One of the diversifications in making bean flour and cork fish flour is biscuit making. The use of red bean flour and cork fish flour provides another advantage, namely consumption of wheat flour, but the use of red kidney bean flour snakehead fish flour as raw material for making biscuits will effect the characteristics of biscuits. The purpose of this study was to examine the characteristics of biscuits by substituting red bean flour and cork fish meal based on literature studies.*

*This type of research is a research study of literature by finding research references that are relevant to the source of substitution and characteristics of red bean flour biscuits and cork fish flour. The type of data used in this study was to conduct observations to assess the characteristics of biscuits and secondary data, namely data obtained from national journals and international journals.*

*The results of literature studies generally show that the characteristics of red bean flour and cork fish flour have distinctive aroma and taste according to the substitution, crisp texture, and brownish yellow in color. The conclusion of this literature study is that the substitution of red bean flour and cork fish meal has relatively good characteristics, but if more substitution of both types of flour will produce imperfect biscuits.*

**Reference : 65 (2004-2019)**

**Keyword : Biscuit, Red Kidney Flour, Snakehead Fish Flour, Literature Studies**