



RINGKASAN

SHELLA AULIYA SAFITRI. Modifikasi Produk *Baked Spaghetti with Offal* sebagai Hidangan Penambah Darah untuk Pencegahan Anemia. *Modification Of Products Baked Spaghetti with Offal As a Blood Enhancing Dish For The Prevention of Anemia*. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi kelangsungan hidup manusia serta makanan merupakan salah satu kebutuhan yang paling mendasar. Sebagai kebutuhan pokok manusia, makanan mempunyai berbagai jenis dan variasi yang beragam seperti contoh *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)*. Di Indonesia angka kejadian anemia masih terbilang cukup tinggi. Anemia yang sering terjadi adalah anemia disebabkan oleh kurangnya asupan zat besi. Berdasarkan prevalensi anemia pada remaja sebesar 32 %, artinya 3-4 dari 10 remaja menderita anemia. Dampak dari anemia dapat berupa jangka panjang bagi remaja putri dan anaknya kelak. Dengan dilakukannya modifikasi terhadap produk *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)* diharapkan dapat membantu menambah zat besi.

Tujuan dari pembuatan laporan akhir ini secara umum yaitu yaitu memodifikasi resep terhadap produk *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)* sebagai hidangan penambah darah untuk upaya pencegahan anemia. Secara khusus adalah mengkaji gambaran umum modifikasi produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)* dengan hati ayam sebagai produk penambah darah, mengkaji pengertian anemia dan penyebab anemia defisiensi besi, menganalisis kandungan energi dan zat gizi produk *BIIFAL*, menganalisis biaya bahan, harga jual, dan *food cost* produk *BIIFAL*, dan mengkaji daya terima konsumen terhadap produk *BIIFAL*. Modifikasi Produk yang dilakukan terhadap produk *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)* dimana pada saus *bolognaise* produk *ini* menggunakan hati ayam yang merupakan salah satu organ yang termasuk limbah atau *by-product* yang memiliki kandungan zat gizi tinggi dibanding hati yang bersumber dari ternak lainnya dengan jumlah zat besi sebesar 13,7 mg yang terdapat pada 100g hati ayam. Pada 1 resep produk modifikasi *BIIFAL* didapatkan 8 cup alumunium foil dengan kandungan gizi yang didapatkan dari 1 cup loyang alumunium sebesar energi 120 kal, protein 5,5 gram, lemak 4,4 gram, karbohidrat 14,3 gram, dan besi 1,7 mg. Penelitian ini dilakukan dari bulan Mei hingga Juni 2021 yang dilaksanakan di Kabupaten Tangerang, tepatnya di Kecamatan Tigaraksa. Sampel dari penelitian ini adalah warga Perum Tigaraksa. Data daya terima konsumen dikumpulkan dengan pengisian kuesioner dengan aplikasi bantuan *Google Form*. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 30 responden yang dipilih secara sampel disengaja (*judgement sampling*).

Kata Kunci: Analisis Biaya, Anemia, Biifal, Daya Terima Konsumen, Modifikasi Produk