

Universitas Ngudi Waluyo

Program Studi S1 Gizi

Fakultas Kesehatan

Skripsi, Agustus 2022

Novita Shinta Agustina

060118A048

Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Abon Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsskal*) Dengan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Normalis*)

ABSTRAK

Latar belakang : Abon merupakan produk makanan yang biasanya dijadikan sebagai sumber lauk pauk kering berbentuk khas biasanya terbuat dari daging sapi murni. Melihat harga daging sapi yang cukup tinggi, perlunya pengembangan abon dengan berbagai bahan dasar selain daging sapi. Salah satu jenis sumber protein hewani yang banyak ditemui dan dapat dijadikan sebagai inovasi olahan abon adalah ikan bandeng. Dalam pembuatan abon, dapat ditambahkan bahan pangan lain untuk meningkatkan nilai fungsional serta mengoptimalkan kandungan gizi salah satunya adalah jantung pisang.

Tujuan : Mengetahui formulasi abon berdasarkan uji organoleptik dan mendeskripsikan kandungan zat gizi berupa protein, lemak dan serat.

Metode : Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dalam bidang produksi pangan. Formulasi yang digunakan yaitu formulasi I (85% : 15%), formulasi II (75% : 25) dan formulasi III (65% : 35%). Tingkat kesukaan dilakukan kepada 25 orang panelis agak terlatih. Analisis kandungan gizi menggunakan standar SNI- 01-2891-1992. Metode analisis data menggunakan univariat.

Hasil : Terdapat 3 formulasi yaitu F1, F2, F3 berdasarkan rata-rata paling banyak penerimaan pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur didapatkan hasil paling tinggi pada formulasi F2. Kandungan gizi F2 berdasarkan hasil rata-rata didapati hasil kadar protein 28.13%, lemak 23.4% dan serat 1.15%.

Simpulan : Formulasi 2 merupakan formulasi terbaik dengan nilai kandungan gizi melebihi batas standar SNI per 100 gram abon daging sapi dengan kadar protein 28.13%, lemak 23.4% dan serat 1.15%

Kata Kunci : *Abon, ikan bandeng, jantung pisang, tingkat kesukaan, kandungan zat gizi.*

Ngudi Waluyo University

Undergraduate Nutrition Study Program

Health of faculty

Thesis, August 2022

Novita Shinta Agustina

060118A048

**PREFERENCE SCALE TEST AND NUTRITIONAL CONTENT OF FLOSS
BASED ON BANDENG FISH (*Chanos chanos Forsskal*) WITH KEPOK
BANANA BLOSSOM (*Musa Paradisiaca Normalis*)**

ABSTRACT

Background :Floss is a food product that is usually used as a source of dry side dishes with a distinctive shape, usually made from pure beef. Seeing the high price of beef, it is necessary to develop abon with various basic ingredients other than beef. One type of animal protein source that is commonly found and can be used as an innovation for processed floss fish is bandeng

Aims :Knowing the floss formulation based on preference scale test and describing the nutritional content in the form of protein, fat and fiber.

Methods :This study uses an experimental design in the field of food production. The formulations used are formulation I (85%: 15%), formulation II (75%: 25) and formulation III (65%: 35%). preference scale were carried out on 25 moderately trained panelists. Analysis of nutritional content using the standard SNI-01-2891-1992. Data analysis method using univariate.

Results :There are 3 formulations, namely F1, F2, F3 based on the average of the most acceptance on the parameters of color, aroma, taste, texture, the highest results were obtained in the F2 formulation. The nutritional content of F2 based on the average results was found to be 28.13% protein content, 23.4% fat and 1.15% fiber.

Conclusion:Formulation 2 is the best formulation with nutritional value exceeding the standard limit of SNI per 100 grams of shredded beef with 28.13% protein content, 23.4% fat and 1.15% fiber.

Keywords: *Floss, Bandeng Fish, kapok banana Blossom, Preferred Level, nutrient content.*

