

Universitas Ngudi Waluyo Ungaran
Program Studi S1 Gizi
Skripsi, Agustus 2022
Yeyen
060118A073

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI OTAK OTAK IKAN LELE (*Clarias batrachus*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF SEBAGAI MAKANAN TINGGI ENERGI DAN TINGGI PROTEIN

ABSTRAK

Latar Belakang : Otak-otak ikan adalah produk yang dimodifikasi dari olahan antara bakso dan kamabako yang terbuat dari daging ikan dengan tepung, telur, santan dan beberapa bahan tambahan pangan. Otak-otak ikan memiliki kandungan energi 155,75, protein 5,71, karbo 27,48, dan serat 0,87. Untuk lebih meningkatkan kualitas dan nilai gizi berupa zat gizi makro yaitu, mengembangkan produk dari ikan lele dan tepung mocaf yang dapat digunakan sebagai bahan pangan.

Tujuan : Untuk mengetahui kandungan energi, protein, karbohidrat, lemak dan serat pada otak-otak ikan lele (*Clarias bathracus*) dengan penambahan tepung mocaf.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian *experimental design*. Formulasi otak-otak terdiri dari 3 yaitu, perbandingan ikan lele : tepung tapioka : tepung mocaf (50% : 20% : 30%) (F1), (55% : 20% : 25%) (F2), (60% : 20% : 20%) (F3). Kemudian dilakukan uji tingkat kesukaan dan Uji kandungan gizi (energi, protein, karbohidrat, lemak dan serat) kemudian dideskripsikan.

Hasil : Hasil penelitian ini dilakukan uji kesukaan dan di analisis nilai energi, protein, karbohidrat, lemak, dan serat untuk per 100 gram. Kandungan energi pada otak-otak dengan formula 2 yaitu 264,53 kkal, protein 10 gr, karbohidrat 41 gr, lemak 6 gr, dan serat 0,87 gr.

Simpulan : Nilai zat gizi pada otak-otak ikan lele dengan penambahan tepung mocaf lebih tinggi dari pada otak-otak ikan komersial.

Kata Kunci : Otak-otak, Ikan lele, Mocaf