

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2023
Salsa Ayu Andrea Putri
061191039

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI BISKUIT TEPUNG TALAS BELITUNG (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAGING IKAN PATIN (*Pangasius* sp.)

ABSTRAK

Latar Belakang : Biskuit merupakan makanan selingan yang terbuat dengan bahan dasar tepung terigu. Modifikasi olahan biskuit yaitu dengan mengganti tepung terigu dengan tepung talas Belitung dengan penambahan tepung daging ikan patin yang bertujuan untuk meningkatkan kandungan protein.

Tujuan : Mendeskripsikan tingkat kesukaan dan kandungan gizi pada biskuit tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) dengan penambahan tepung daging ikan patin (*Pangasius* sp.)

Metode: Penelitian eksperimental menggunakan 3 formulasi yaitu dengan perbandingan tepung talas Belitung : tepung daging ikan patin F1 = 80%:20%, F2 =70%:30%, dan F3=60%:40%. Uji tingkat kesukaan dilakukan pada 25 panelis agak terlatih. Analisis uji tingkat kesukaan menggunakan uji deskriptif. Analisis kandungan gizi berupa protein dengan mikro-kjedhal, lemak dengan metode soxhlet, karbohidrat dengan *method by difference*, dan kadar air dengan gravimetri.

Hasil : Formulasi biskuit dengan tingkat kesukaan tertinggi yaitu F2 dengan hasil analisis deskriptif 71,45% menggunakan perbandingan tepung talas Belitung 70% dan tepung daging ikan patin 30%. Kandungan gizi biskuit per-100 gram yaitu energi 450,6 kkal, protein 8,93 gram, lemak 14,5 gram, karbohidrat 70,9 gram, dan kadar air 2,1%.

Simpulan : Formulasi terbaik biskuit adalah F2 dengan komposisi tepung talas Belitung 70 gram dan tepung daging ikan patin 30 gram. Kandungan energi biskuit dapat memenuhi 16,68% kebutuhan energi harian anak usia 1-3 tahun.

Kata Kunci : Biskuit, Kandungan Gizi, Tepung Daging Ikan Patin, Tepung Talas Belitung, Tingkat Kesukaan

Ngudi University Waluyo
Study Program Nutrition, Faculty of Health
Thesis, August 2023
Salsa Ayu Andrea Putri
061191039

THE LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF BELITUNG TARO FLOUR BISCUIT (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) WITH THE ADDITION OF MEAT SHARK CATFISH FLOUR (*Pangasius sp.*)

ABSTRACT

Background : Biscuit is a popular snack food, are typically made using wheat flour. However, to increase the protein content, one can replace the wheat flour with belitung taro flour and can be added by shark catfish meat flour. This modification can enhance the nutritional value of the biscuits.

Purpose : Determine contained of nutrient and acceptance of belitung taro flour (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) biscuits with shark catfish meat flour (*Pangasius sp.*)

Methods : This experiment investigated formulation of Belitung taro flour : shark catfish meat flour 80:20 (F1), 70:30 (F2), and 60:40 (F3). To determine the preference level, 25 semi-trained panelists were asked to participate in a descriptive test. Analyzed of protein nutrients with micro kjehdal, fat with soxhlet, carbohydrate with method by difference, and water with gravimetry.

Result : Biscuits formulation with a high level of preference is F2 with a descriptive analysis of 71,45% using a ratio of 70% Belitung taro flour and 30% shark catfish meat flour. The nutritional content of biscuits per-100 gram are energy : 450,8 kcal, protein : 8,93 gram, fat : 14,5 gram, carbohydrate : 70,9 gram and water : 2,1%

Conclusion : A good biscuit formulation F2 with a composition of 70 gram taro Belitung flour and 30% shark catfish meat flour. The energy content of biscuits can contributed 16,68% energy need of children aged 1-3 years old.

Keywords : Belitung Taro Flour, Biscuits, Level Of Preference, Nutrition content, Shark Catfish