

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2023
Wahyu Rachmawati
061191015

SUBSTITUSI TEPUNG TULANG IKAN PATIN (*Pangasius Sp.*) TERHADAP MUTU HEDONIK, KANDUNGAN KALSIUM DAN PROTEIN PADA MI KERING

ABSTRAK

Latar Belakang: Tulang ikan patin merupakan limbah pengolahan ikan yang mengandung mineral makro dan mikro di antaranya kalsium dan protein yang penting bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, produk mi kering dengan substitusi tepung tulang ikan patin dikembangkan dan diuji mutu hedoniknya untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Tujuan: Untuk mengetahui mutu hedonik, kandungan kalsium dan protein mi kering substitusi tepung tulang ikan patin.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian *Experimental Design*. Perlakuan dilakukan dengan membuat mi kering dengan substitusi tepung tulang ikan patin sebesar 5%, 10%, dan 15% kemudian dilakukan uji mutu hedonik untuk mengetahui formula terbaik yang akan dilanjutkan dengan analisis kandungan kalsium dan protein.

Hasil: Hasil uji mutu hedonik setiap formula mi kering substitusi tepung tulang ikan patin pada F1 untuk parameter warna sebesar 4,32, aroma 3,24, rasa 3,40, tekstur 3,68, F2 untuk parameter warna sebesar 4, aroma 3,20, rasa 3,04, tekstur 3,32, F3 untuk parameter warna sebesar 3,96, aroma 2,36, rasa 3, tekstur 3,12.

Kandungan zat gizi mi kering substitusi tepung tulang ikan patin pada formula 1 dengan rata-rata kalsium 239,25 mg/50g dan protein 3,7% atau 3,7 g/50g.

Simpulan: Formula terpilih adalah formula 1 dengan kandungan kalsium sebesar 239,25 mg dan kandungan protein sebesar 7,4% atau 3,7 gram dalam setiap sajiannya yang berisi 50 gram.

Kata Kunci: Mi Kering, Mutu Hedonik, Substitusi

Ngudi Waluyo University
Undergraduate Nutrition Study Program, Faculty of Health
Thesis, August 2023
Wahyu Rachmawati
061191015

SUBSTITUTION OF PATIN FISH (*Pangasius Sp.*) BONE MEAL FOR HEDONIC QUALITY, CALCIUM AND PROTEIN CONTENT IN DRY NOODLES

ABSTRACT

Background: Catfish bones are fish processing waste containing macro and micro minerals including calcium and protein which are important for the health of the body. Therefore, dry noodle products with catfish bone flour substitution were developed and tested for hedonic quality to determine consumer preference for the resulting product.

Objective: To determine the hedonic quality, calcium and protein content of dry noodles substitution of catfish bone meal.

Method: This research is an Experimental Design research. The treatment was carried out by making dry noodles with catfish bone meal substitution of 5%, 10%, and 15% then a hedonic quality test was carried out to determine the best formula which would be followed by an analysis of calcium and protein content.

Results: The results of the hedonic quality test for each dry noodle formula which was substituted for catfish bone flour in F1 for the color parameter was 4.32, aroma 3.24, taste 3.40, texture 3.68, F2 for color parameters of 4, aroma 3.20, taste 3.04, texture 3.32, F3 for color parameters of 3.96, aroma 2.36, taste 3, texture 3.12. The nutritional content of dry noodles substituted for catfish bone meal in formula 1 with an average calcium of 239.25 mg/50g and protein of 3.7% or 3.7 g/50g.

Conclusion: The selected formula is formula 1 with a calcium content of 239.25 mg and a protein content of 7.4% or 3.7 grams in each serving which contains 50 grams.

Keywords: Dried Noodles, Hedonic Quality, Substitution