

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## COOKIES TEPUNG TULANG IKAN TONGKOL SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF SUMBER PROTEIN DAN KALSIMUM DI WILAYAH SUDINKES JAKSEL

DITA WINANDA KISARI

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76565&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh akibat kekurangan gizi kronis. Salah satu upaya untuk mencegah stunting adalah dengan cara pemberian makanan tambahan (PMT). Pembuatan PMT dengan menambahkan tepung tulang ikan tongkol kedalam pembuatan cookies. Tujuan penelitian adalah memanfaatkan limbah tulang ikan yang dijadikan sebagai tepung untuk ditambahkan ke dalam bahan pembuatan cookies sebagai upaya meningkatkan kandungan zat gizi pada cookies terutama protein dan kalsium. Tahapan penelitian ini berupa penentuan formulasi, pembuatan cookies, dan uji organoleptik untuk menentukan formulasi terpilih. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) 4 faktorial dan 2 kali ulangan dengan taraf perbandingan antara tepung tulang ikan tongkol dan tepung terigu adalah F0 (0 : 200), F1 (5 : 195), F2 (6 : 194), dan F3 (7 : 193). Metode penelitian ini adalah menambahkan 0, 5, 6, dan 7 g tepung tulang ikan kedalam 200, 195, 194, dan 194 g tepung terigu, dilanjutkan dengan analisis kimia (proksimat dan kalsium) dan uji organoleptik untuk menentukan formulasi terpilih cookies. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terpilih adalah F1 dengan nilai kandungan gizi per 100 g energi 486,29 kkal, protein 7,56 g, lemak 22,98 g, karbohidrat 62,29 g, dan kalsium 334,75 g. Takaran saji cookies adalah 3 keping/21 g dengan nilai kandungan 100 kkal energi, 2 gram protein, 5 gram lemak, 15 gram karbohidrat, dan 11% kalsium. Cookies tepung tulang ikan bisa dikatakan sebagai sumber protein dan kalsium karena sudah memenuhi batas klaim gizi. Harga cookies per takaran saji adalah Rp. 2.000.