

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

SUBSTITUSI TEPUNG TULANG IKAN TONGKOL PADA PRODUK NUGGET TEMPE SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF SUMBER PROTEIN DAN KALSIMUM UNTUK BALITA

DHITA CAMILA UTAMI

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76570&lokasi=lokal>

Abstrak

Salah satu upaya untuk mencegah stunting adalah dengan cara pemberian makanan tambahan (PMT). Tulang ikan tongkol merupakan limbah yang belum dimanfaatkan dengan baik. Salah satu inovasi pemanfaatan limbah tulang ikan yaitu dapat dijadikan tepung yang akan di tambahkan ke dalam bahan pembuatan nugget tempe. Tujuan dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan sumber protein dan kalsium serta dapat menjadi makanan utama bagi balita sebagai upaya untuk pencegahan stunting. Jenis penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan metode kuantitatif. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 faktorial dan 2 kali ulangan dengan taraf perbandingan antara tepung tulang ikan tongkol dan tepung terigu adalah 0:20 g, 5:15 g, 7:13 g, dan 9:11 g . Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kimia untuk mengetahui nilai kandungan gizi pada nugget tempe dan uji organoleptik untuk menentukan formulasi terpilih nugget tempe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terpilih adalah F1 (25%) dengan nilai kandungan gizi per 100 g energi 84,8kkal, protein 6 g, lemak 4,15 g, karbohidrat 7,66 g, dan kalsium 638,66 mg. Takaran saji untuk produk nugget tempe adalah 7 pcs/ 50 g dengan nilai kandungan gizi 129 kkal energi, 6 g protein, 6 g lemak, 11 g karbohidrat, dan 292 kalsium. Nugget tempe tepung tulang ikan sudah bisa dikatakan sebagai sumber protein dan kalsium karena sudah memenuhi batas klaim gizi. Analisis biaya nugget tempe tepung tulang ikan tongkol per takaran saji seharga Rp. 1.400.