

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Pindang sebagai Bahan Pangan Alternatif Sumber Protein dan Kalsium

ANNISA FEBRIYANTI

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76603&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Tulang ikan tongkol pindang mengandung protein dan kalsium yang dibutuhkan anak dalam proses pertumbuhan, banyak cara untuk memanfaatkannya menjadi pangan fungsional salah satunya adalah dengan mengolah tulang ikan tongkol pindang menjadi tepung. Penelitian ini mengenai pemanfaatan limbah tulang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) pindang yang terdapat dipasar Kebayoran, Jakarta Selatan, menjadi tepung tulang ikan tongkol pindang sebagai bahan pangan alternatif sumber protein dan kalsium untuk anak stunting. Penelitian ini dibagi menjadi dua tahap, tahap pertama pembuatan tepung tulang ikan tongkol pindang, dan tahap kedua analisis fisik berupa rendemen dan kecerahan warna, analisis proksimat, analisis kalsium, serta analisis mikroba. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh suhu pengeringan terbaik untuk menghasilkan tepung tulang ikan tongkol pindang dengan kadar protein dan kalsium tertinggi. Penelitian ini memakai rancangan acak lengkap (RAL), terdiri atas 1 faktor perlakuan yaitu suhu dengan 3 taraf (90oC, 100oC, dan 110oC) dan tepung terigu sebagai kontrol. Analisis data menggunakan uji One Way ANOVA, jika p-value<0,05 maka dilakukan uji Duncan. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa tepung tulang ikan tongkol pindang perlakuan suhu pengeringan 110 oC memiliki hasil terbaik dengan rendemen (27,5%), total perbedaan warna (&#916;E) 22,63. Proksimat yaitu kadar air (2,98%), kadar abu (56,54%), kadar protein (27,99%), kadar lemak (4,64%), karbohidrat (7,38%). Kandungan mikroba pada tepung tulang ikan tongkol pindang masuk dalam kategori aman menurut SNI 2332-3:2015.