

ABSTRAK

Yunita Adiska Ayuningtyas

Tuberkulosis berasal dari infeksi bakteri *mycobacterium tuberculosis*, merupakan penyakit yang disebabkan oleh infeksi dan status gizi buruk, dimana membutuhkan protein tinggi seperti albumin, dan karbohidrat untuk membantu mempercepat perbaikan sel. Salah satu bahan makanan yang mengandung albumin dan karbohidrat adalah ikan gabus dan tepung pati ganyong, yang akan diolah sebagai makanan ringan yang disukai masyarakat, yaitu kerupuk. Penelitian ini bertujuan menganalisis kadar albumin, kadar abu, kadar air, karakteristik organoleptik dan hedonik terhadap kerupuk tepung pati ganyong dengan penambahan ikan gabus. Metode yang digunakan rancangan acak lengkap (RAL). Terdapat 3 perlakuan, yaitu 140 gr, 120 gr, dan 100 gr pada tepung pati ganyong serta 100 gr, 125 gr, dan 150 gr pada ikan gabus. Hasil uji kadar albumin pada kerupuk ikan paling tinggi berada pada formula 3 (369), yaitu 0,2017%. Hasil kadar abu dan kadar air pada kerupuk ikan memenuhi ketentuan SNI, yaitu 0,2% dan 5,19%. Hasil rata-rata karakteristik organoleptik paling tinggi pada warna 3,00 sementara aroma, tekstur dan rasa sebesar 4,00. Terdapat perbedaan signifikan pada kerupuk ikan terhadap warna. Daya terima pada kerupuk ikan masuk kriteria suka. Kesimpulannya adalah kerupuk ikan dapat diterima oleh masyarakat dan terdapat albumin pada kerupuk. Kata kunci : kerupuk ikan, albumin, ikan gabus, tepung pati ganyong

ABSTRACT

Yunita Adiska Ayuningtyas

Tuberculosis comes from infection with the bacteria mycobacterium tuberculosis, a disease caused by infection and poor nutritional status, which requires high protein such as albumin and carbohydrates to help accelerate cell repair. One of the food ingredients that contain albumin and carbohydrates are snakehead fish and canna starch, which will be processed as snacks that are liked by the public, namely crackers. This study aims to analyze the albumin content, ash content, moisture content, organoleptic characteristics and acceptability of ganyong starch crackers with the addition of snakehead fish. The method used was completely randomized design (CRD). There were 3 treatments, namely 140 gr, 120 gr, and 100 gr for canna starch and 100 gr, 125 gr, and 150 gr for snakehead fish. The highest albumin content test results in fish crackers are in formula 3 (369), namely 0.2017%. The results of the ash content and water content in the fish crackers met the SNI requirements, namely 0.2% and 5.19%. The average yield for organoleptic characteristics was the highest at 3.00 color while aroma, texture and taste was 4.00. There is a significant difference in the color of the fish crackers. Acceptability of fish crackers is considered like criteria. The conclusion is that fish crackers can be accepted by the community and there is albumin in the crackers.

Key words: fish crackers, albumin, snakehead fish, cane starch flour