

ABSTRAK

Pengayaan protein pada kerupuk jagung yang bersumber dari ikan cakalang dan penerima sensorik ke kerupuk

Andro Nicus Bulu*, Ir. Zet Malelak, MSi **, Ir. Andreas Ishak Medah, MP **

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan ringan yang telah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Terdapat dua jenis kerupuk yang dikenal di masyarakat, yaitu kerupuk dengan bahan baku nabati (seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, dan rengginang) dan kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani (seperti kerupuk udang dan kerupuk ikan). Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk adalah pati. Pati digunakan cukup banyak dan mengalami pengembangan volume pada saat penggorengan. Dari protein tersebut dapat di tambahkan pada pembuatan kerupuk dari jagung. Agar kerupuk tersebut mengandung protein maka ditambahkan daging ikan cakalang (setyawan, 2013). Kandungan daging ikan cakalang sangat bagus untuk diolah lebih lanjut menjadi pangan olahan yang bernilai gizi tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap sensorik ke kerupuk jagung fortifikasi daging ikan cakalang dan kadar protein kerupuk jagung. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Tekonologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dan Laboratorium Kimia Pakan Universitas Nusa Cendana Kupang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2023. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan, dengan presentase ikan cakalang 10%, 20%, 30% dan 40 %. Variabel yang diamati adalah uji organoleptik (aroma, rasa, warna) dan kadar protein kerupuk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh fortifikasi ikan cakalang sangat nyata terhadap kualitas kerupuk. Perlakuan terbaik yaitu fortifikasi ikan cakalang sebanyak 40%, fortifikasi 40% menghasilkan warna dengan nilai rata- rata 4,778 dengan kategori (suka), aroma 4,600 dengan kategori (suka), skor rasa 4,844 dengan kategori (suka) dan skor. Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan D dengan nilai 14,314. Hal ini karena persentase ikan cakalang yang cukup banyak sehingga menambah nilai protein kerupuk jagung.

Kata Kunci : *pengayaan protein, ikan cakalang, kerupuk jagung, sensorik*

Keterangan : * = penulis

** = pembimbing

ABSTRACT

Protein enrichment in corn crackers sourced from skipjack tuna and sensory receptors in the crackers

Andro Nicus Bulu*, Ir. Zet Malelak, MSi **, Ir. Andreas Ishak Medah, MP **

Crackers are a type of snack that has long been known to most Indonesian people. There are two types of crackers known to the public, namely crackers with vegetable raw materials (such as cassava crackers, onion crackers, puli crackers, rempeyek, and rengginang) and crackers with added animal food ingredients (such as shrimp crackers and fish crackers). The raw material used in the process of making crackers is starch. Starch is used quite a lot and experiences volume expansion during frying. This protein can be added to making corn crackers. So that the crackers contain protein, skipjack tuna meat is added (Setyawan, 2013). The meat content of skipjack tuna is very good for further processing into processed food with high nutritional value. The aim of this research was to determine the level of sensory acceptance of corn crackers fortified with skipjack tuna meat and the protein content of corn crackers. This research was carried out at the Agricultural Product Technology Processing Laboratory, Faculty of Agricultural Technology, Artha Wacana Christian University, Kupang and the Feed Chemistry Laboratory, Nusa Cendana University, Kupang. This research was conducted in August 2023. The method used in this research was a completely randomized design with 4 treatments and 3 replications resulting in 12 experimental units, with a percentage of skipjack tuna of 10%, 20%, 30% and 40%. The variables observed were organoleptic tests (aroma, taste, color) and protein content of the crackers. The results of the study showed that the effect of fortification of skipjack tuna was very significant on the quality of crackers. The best treatment was 40% fortification of skipjack tuna, 40% fortification produced color with an average score of 4.778 in the (like) category, aroma 4,600 in the (like) category, taste score of 4.844 in the (like) category and score. The highest protein content was found in treatment D with a value of 14.314. This is because the percentage of skipjack tuna is quite large, which adds to the protein value of corn crackers.

Keywords: *protein enrichment, skipjack tuna, corn crackers, sensory*

* = writer

** = mentor