

ABSTRAK

OPTIMASI PENAMBAHAN DAGING IKAN KEMBUNG TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK UBI KAYU

Imelda Selan.¹ Melkianus Nuhamara.² IDewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi.³

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan sumber karbohidrat yang berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan, salah satunya kerupuk ubi kayu. Kerupuk ubi kayu umumnya memiliki kandungan protein yang rendah sehingga diperlukan upaya peningkatan nilai gizi melalui penambahan bahan pangan sumber protein hewani, seperti daging ikan kembung (*Rastrelliger sp.*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik kerupuk ubi kayu serta menentukan tingkat penambahan yang optimal untuk menghasilkan kerupuk dengan karakteristik terbaik. Penelitian menggunakan 4 perlakuan penambahan daging ikan kembung, yaitu P0 (0%), P1 (10%), P2 (20%), dan P3 (30%). Parameter yang diamati meliputi parameter organoleptik yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan sifat fisik meliputi daya kembang, serta pengamatan kimia yaitu kadar air dan kadar protein. Data dianalisis menggunakan analisis keragaman (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf signifikan 1%. Hasil penelitian terbaik menunjukkan uji analisis organoleptik meliputi warna (P1 dengan nilai rata-rata 4,60) aroma (P1 dengan nilai rata-rata 4,75) rasa (P1 dengan nilai rata-rata 4,82) dan tekstur (P1 dengan nilai rata-rata 4,71) (sangat suka) serta kadar protein daya kembang dan kadar air. Data di analisis dengan anova dan uji lanjut duncan pada $\alpha = 0,01$ kadar protein meningkat seiring dengan penambahan daging ikan kembung, yaitu P0 3,13%, P1 8,69%, P3 14,28%, dan P3 20,42%. Daya kembang kerupuk juga menurun seiring meningkatnya penambahan daging ikan, yaitu dari 86,15% pada P0 menjadi 82,83% pada P1, 50,59% pada P2, dan 33,31% pada P3. Kadar protein semakin meningkat dengan penambahan daging ikan kembung yaitu dari P0 3,13%, P1 8,69%, P3 14,28%, dan P3 20,42%. Kadar air semakin menurun juga seiring bertambahnya penambahan daging ikan yaitu P0 9,45%, P1 9,13, %, P2 8,73, % , 7,32 %. Berdasarkan hasil penelitian, penambahan daging ikan kembung sebesar 10% merupakan perlakuan terbaik karena mampu meningkatkan karakteristik sensori kerupuk ubi kayu tanpa menurunkan daya kembang secara signifikan.

Kata Kunci : Ubi Kayu, Ikan Kembung dan Protein

1. Penulis
2. Pembimbing

