

RINGKASAN

SITI NUR ROHMAH. Pengaruh Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias Sp.*) terhadap Kadar Kalsium dan Daya Terima Sosis Ikan. Dosen Pembimbing Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., M. P dan Dr. Laksmi Sulmartiwi., S. Pi., M. P.

Tepung tulang ikan merupakan pemanfaatan limbah tulang ikan yang kemudian dijadikan sebagai campuran produk makanan untuk menambahkan zat gizi sehingga menjadikan pangan fungsional. Pemilihan pemanfaatan tulang ikan lele disebabkan karena tulang ikan lele merupakan salah satu bentuk limbah perikanan yang memiliki kandungan kalsium terbanyak diantara bagian tubuh ikan. Unsur utama dari tulang ikan adalah kalsium, fosfor dan karbonat. Sosis merupakan produk pangan yang dapat dijadikan sebagai produk fortifikasi. Fortifikasi pangan (pangan yang lazim dikonsumsi) dengan zat gizi makro maupun mikro adalah salah satu strategi utama yang dapat digunakan untuk meningkatkan status makro dan mikronutrien pangan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh fortifikasi tepung tulang ikan dengan pemberian konsentrasi yang berbeda terhadap kadar kalsium dan daya terima sosis ikan lele. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dan lima kali ulangan dengan perlakuan pemberian konsentrasi tepung tulang ikan 0%, 6%, 7,5%, dan 9%.

Hasil studi pustaka jurnal menunjukkan bahwa, pemberian konsentrasi tepung tulang ikan yang berbeda mempengaruhi kadar kalsium pada produk fortifikasi egg roll dengan perlakuan 25% (2,24%), mie basah dengan perlakuan 30% (5,14%), Cookies dengan perlakuan 6%:4% (2,47%), crackers 12,5% (2,43%), dan mie rumput laut 2% (2,65%). Hasil analisa skor daya terima menunjukkan terdapat pengaruh penambahan tepung tulang ikan lele terhadap aspek tekstur sosis pada perlakuan konsentrasi 7,5% dan 9%.

SUMMARY

SITI NUR ROHMAH. The Effect Of Fortification Catfish Bone Flour (*Clarias* Sp.) On Calcium Content And Fish Sausage Acceptability. The advisors are Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., M. P dan Dr. Laksmi Sulmartiwi., S. Pi., M. P.

Fishbone flour is the use of fish bone waste which is then used as a mixture of food products to add nutrients to make food functional. The choice of using catfish bones is due to the fact that catfish bones are a form of fishery waste that has the highest calcium content among fish body parts. The main constituents of fish bones are calcium, phosphorus and carbonate. Sausage is a food product that can be used as a fortification product. Fortification food (commonly consumed food) with macro and micro nutrients is one of the main strategies that can be used to improve the macro and micronutrient status of food.

The purpose of this study was to determine the effect of fortification of fish bone meal by giving different concentrations to calcium levels and acceptability of catfish sausages. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of four treatments and five replications with the treatment of fishbone meal concentration 0%, 6%, 7.5%, and 9%.

The results of the journal literature study show that, giving different concentrations of fish bone meal affects the calcium levels in egg roll fortification products with treatment of 25% (2.24%), wet noodles with treatment 30% (5.14%), Cookies with treatment 6%: 4% (2.47%), crackers 12.5% (2.43%), and seaweed noodles 2% (2.65%). The results of the acceptability score analysis showed that there was an effect of adding catfish bone meal on the texture aspects of the sausages at the concentration of 7.5% and 9%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Pengaruh Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias* sp.) terhadap Kadar Kalsium dan Daya Terima Sosis Ikan. Proposal skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Penulis menyadari proposal skripsi ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan untuk perbaikan proposal skripsi ini. Penulis berharap dengan adanya skripsi ini dapat bermanfaat bagi semuapihak khususnya bagi mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya, guna meningkatkan pengetahuan di bidang perikanan, terutama dalam usaha pengembangan bidang perikanan.

Surabaya, 31 Mei 2020

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan proposal skripsi ini, oleh karenanya penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M. Si., Ph. D. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Ibu Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., M.P., selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta saran dalam pelaksanaan dan penyusunan proposal skripsi.
3. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P., selaku dosen pembimbing serta yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saran dalam pelaksanaan dan penyusunan proposal skripsi.
4. Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes., selaku dosen wali yang telah memberikan motivasi dan bimbingan selama proses perkuliahan.
5. Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes., Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P. dan Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si., selaku dosen penguji yang telah berkenan menguji pada Seminar Proposal Skripsi dan memberikan saran, arahan, serta bimbingan dalam penyusunan skripsi.
6. Kedua orang tua, yang telah memberikan motivasi, do'a, semangat dan perhatian kepada penulis.
7. Aisyah, Aida, Anisa, dan Eme yang selalu memberikan dukungan dan semangat terhadap penulis.

8. Sembilan pria (Xiumin, Suho, Lay, Baekhyun, Chen, Chanyeol, Kyungsoo, Kai dan Sehun) yang sudah menemani dan menghibur saya selama menyusun skripsi ini lewat karya-karya indah mereka.
9. Semua pihak yang telah membantu penulis demi kelancaran penyusunan

Surabaya, 31 Mei 2020

Penulis