

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
PROG STUDI D III GIZI**

***TUGAS AKHIR, 2021***

**WIDIA NATASA**

**TINGKAT KESUKAAN DAN KADAR PROTEIN CILOK DENGAN  
SUBSTITUSI TEPUNG IKAN PATIN**

xiv + 51 Halaman + 12 Tabel + 3 Gambar + 16 Lampiran

---

**INTISARI**

Ikan patin banyak diproduksi di Indonesia tersebar dipulau Sumatra, Kalimantan dan sebagian Jawa. Salah satu upaya untuk memanfaatkan ikan patin adalah diolah menjadi tepung yang bernilai protein tinggi dan dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan cilok.

Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kesukaan dan kadar protein cilok dengan substitusi tepung ikan patin. Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian rancang acak lengkap (RAL) dengan empat perlakuan, yaitu satu kontrol dan tiga cilok dengan jumlah substitusi tepung ikan patin berbeda. Penelitian ini akan menguji tingkat kesukaan pada 20 panelis agak terlatih kemudian data diolah menggunakan SPSS.

Hasil penelitian ini menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap cilok dengan substitusi ikan patin tertinggi pada cilok dengan substitusi tepung ikan patin 5%(4,6) dan tingkat kesukaan terendah pada cilok 0%(3,7). Kadar protein cilok dengan substitusi tepung ikan patin 0%, 5%, 10% dan 15% mengalami peningkatan yaitu 8,13%, 9,18%, 10,55% dan 11,23%.

**Daftar Pustaka** :29 (2004 – 2020)

**Kata Kunci** :Tingkat kesukaan, kadar protein, Tepung ikan patin, cilok

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA**

**POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU**

**DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

*FINAL PROJECT, 2021*

**WIDIA NATASA**

**PREFERENCE AND PROTEIN LEVEL OF CILOK (BOILED-TAPIOCA-FLOUR SNACK) WITH CATFISH (PANGASIU SP) FLOUR SUBSTITUTION**

Xiv + 51 Pages + 13 Table + 3 Picture + 16 Attachment

---

### **ABSTRACT**

Catfish are widely produced in Indonesia spread across the islands of Sumatra, Kalimantan and parts of Java. One of the efforts to utilize catfish is to process it into flour which has high protein value and is used as an ingredient in making cilok.

This study aims to determine the level of preference and protein content of cilok with catfish flour substitution. This type of research is experimental with a completely randomized design (CRD) with four treatments, namely one control and three cilok with different amounts of catfish flour substitution. This study will test the level of preference on 20 moderately trained panelists and then the data will be processed using SPSS.

The results of this study indicate that the panelists' preference level for cilok with catfish substitution is highest in cilok with catfish flour substitution at 5% (4.6) and the lowest level of preference is in cilok 0% (3,7). The protein content of cilok with catfish flour substitution of 0%, 5%, 10% and 15% increased by 8.13%, 9.18%, 10.55% and 11.23%.

**References** : 29 (2004 – 2020)

**Keywords** : Preference, protein content, catfish flour, cilok