

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, JANUARI 2021

MELYANI RIZKY AYUNDRA PUTRI

**TINGKAT KESUKAAN DAN ANALISA KADAR PROTEIN PADA STIK
IKAN PATIN (*PANGASIUS HYPOPTHALMUS*)
xii, 74 Halaman, 33 Tabel, 7 Gambar, 14 Lampiran**

ABSTRAK

Stik merupakan salah satu makanan camilan ringan yang digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa. Peningkatan kandungan protein pada stik dapat dilakukan dengan substitusi ikan patin sebagai sumber protein. Ikan Patin (*Pangasius*) merupakan ikan air tawar yang produksinya tertinggi di Provinsi Riau yakni 36.554,82 Ton tahun 2018. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui tingkat kesukaan dan kadar protein stik ikan dengan substitusi tepung ikan patin.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 macam perbandingan tepung terigu dan tepung ikan patin yaitu 100%:0%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%. Penelitian ini mengukur tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur yang dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau dengan jumlah 25 panelis agak terlatih. Pengukuran kadar protein. dilakukan di Laboratorium Hasil Perikanan dan Kelautan Universitas Riau dengan Metode *Kjeldahl*. Analisis data dilakukan dengan *one way anova* dan uji lanjut *Duncan*.

Berdasarkan penelitian diperoleh hasil bahwa yang untuk stik bagian rasa dan warna paling disukai panelis adalah stik ikan yang menggunakan tambahan tepung ikan patin 40% sedangkan formulasi yang paling disukai tekstur dan aroma adalah tepung ikan patin 30%. Dapat disimpulkan substitusi tepung ikan patin pada stik ikan patin $p < 0,05$ yakni memberikan pengaruh nyata pada rasa, warna, tekstur dan aroma. Stik ikan dengan kandungan protein tertinggi adalah yang menggunakan tambahan tepung ikan sebanyak 40%, dengan kadar protein sebesar 24,65 %. Saran peneliti dari hasil penelitian adalah perlu dilakukan penelitian lanjutan terutama terhadap daya tahan atau masa simpan stik ika patin dan pengaruhnya terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma.

Daftar Pustaka : 44 (1996 – 2020)

Kata Kunci : Stik Ikan, Ikan Patin, Tingkat Kesukaan dan Protein

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, 2021

MELYANI RIZKY AYUNDRAPUTRI

**THE LEVEL OF PREFERENCES AND PROTEIN ANALYSIS OF CATFISH
STICK (*PANGASIUSTRYPHOPTHALMUS*)**

xii, 74 Pages, 33 Tables, 7 Pictures, 14 Appendices

ABSTRACT

Sticks is one of the light snacks favored by both children and adults. Increasing the protein content of sticks can be done by replacing catfish as a protein source. Catfish (*Pangasius*) is a freshwater fish with the highest production in Riau Province, amounting to 36.554.82 tons in 2018. The purpose of this study was to determine the level of preference and protein content of fish sticks with catfish flour substitution.

This study is an experimental study with a completely randomized design (CRD) consisting of 4 ratios of wheat flour and catfish flour, namely 100%:0%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%. This study measures the level of preference for taste, aroma, color and texture conducted at the Food Laboratory of the Health Polytechnic of the Ministry of Health of Riau with a total of 25 trained panelists. Measurement of protein content. carried out at the Laboratory of Fisheries and Marine Products, University of Riau using the Kjeldahl Method. Data analysis was performed using one way ANOVA and Duncan's follow-up test.

Based on the research, it was found that the panelists preferred the taste and color of the sticks compared to fish sticks using the addition of 40% catfish flour, while the most preferred texture and aroma formulation was 30% catfish flour. It can be concluded that the substitution of catfish flour on catfish sticks $p < 0.05$ had a significant effect on taste, color, texture and aroma. Fish sticks with the highest protein content are those that used an additional 40% of fish meal, with a protein content of 24.65%. The researcher's suggestion from the results of this study is that further research is needed, especially regarding the durability or shelf life of catfish sticks and their effect on taste, color, texture and aroma.

Bibliography: 44 (1996 - 2020)

Keywords: Fish Sticks, Patin Fish, Preferred Level and Protein