

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

**TUGAS AKHIR, JUNI 2022**

**TRI ANNA MARIA HULU**

**UJI TINGKAT KESUKAAN PADA RENGGINANG UBI KAYU DENGAN  
PENAMBAHAN IKAN LELE DUMBO**

**xiii, 43 halaman, 14 tabel, 8 gambar, 12 lampiran**

---

**ABSTRAK**

Rengginang ubi kayu memiliki kandungan karbohidrat tinggi sedangkan kandungan protein rendah jadi perlu ditambahkan bahan lain seperti penambahan ikan lele. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada rengginang ubi kayu dengan penambahan ikan lele dumbo. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan desain Rancangan Acak lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan yaitu 0% (kontrol), 10%, 20% dan 30%, serta menggunakan panelis semi terlatih sebanyak 25 orang. Analisa data dilakukan dengan *One Way Anova* bila terdapat beda nyata, maka dilakukan uji lanjutan *Duncan*. Berdasarkan hasil tingkat kesukaan rata-rata tertinggi terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur rengginang ubi kayu dengan penambahan ikan lele dumbo pada konsentrasi 10%. Berdasarkan hasil uji *One Way Anova* terdapat pengaruh yang nyata ( $p < 0,05$ ) pada segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Penelitian ini belum ada melakukan uji kandungan gizi protein, maka diperlukan penelitian lanjut terhadap uji kadar protein pada rengginang ubi kayu dengan penambahan ikan lele dumbo.

**Daftar Pustaka : 30 (2012-2021)**

**Kata kunci : Rengginang, Ubi Kayu, Ikan Lele Dumbo**

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

**TUGAS AKHIR, JUNI 2022**

**TRI ANNA MARIA HULU**

**LEVEL OF PREFERENCE TEST ON CASSAVA RENGGINANG WITH  
THE ADDITION OF AFRICAN CATFISH**

**xiii, 43 page, 14 table, 8 picture, 12 attachment**

---

**ABSTRACT**

Rengginang cassava has a high carbohydrate content while the protein content is low so it is necessary to add other ingredients such as the addition of catfish. This study aims to determine the level of preference for cassava rengginang with the addition African catfish. This type of research is an experimental study with a completely randomized design (CRD) consisting of four treatments, namely 0% (control), 10%, 20% and 30%, and using 25 semi-trained panelists. Data analysis was carried out with *One Way Anova* if there was a significant difference, the Duncan's follow-up test was carried out. Based on the results of the highest average level of preference for the color, aroma, taste and texture of cassava rengginang with the addition of Africancatfish at a concentration of 10%. Based on the results of the One Way Anova test, there was a significant effect ( $p < 0,05$ ) in terms of color, aroma, taste, and texture. This research has not tested the nutritional content of protein, so further research is needed to test protein levels in cassava rengginang with the addition of African catfish.

**Key Word : 30 (1996-2021)**

**Information Literacy : Rengginang, Cassava, African Catfish**