

ABSTRAK

ATIKAH APRIYANI. Uji Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Pada Kerupuk Sagu dengan Penambahan Ikan Patin dan Daun Katuk. Dibimbing oleh Roziana, SST, M. Gizi dan Yessi Alza, SST, M. Biomed.

Kerupuk merupakan makanan ringan khas Indonesia yang sangat digemari oleh segala lapisan usia karena rasanya enak dan gurih. Kerupuk mengandung karbohidrat tinggi namun rendah protein. Peningkatan kandungan protein kerupuk dapat dilakukan dengan menambahkan ikan patin sebagai sumber protein dan daun katuk sebagai pewarna. Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kadar protein kerupuk sagu dengan penambahan ikan patin dan daun katuk. Jenis penelitian eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan dengan perbandingan ikan patin dan daun katuk yaitu F0(0gr:0gr), F1(80gr:40gr), F2(90gr:40gr), dan F3(100gr:40gr). Pengumpulan data dengan mengukur tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur pada 25 panelis agak terlatih dan uji kadar protein metode *Kjedahl*. Analisa data menggunakan uji *One Way Anova* dan uji lanjut *Duncan*. Hipotesis penelitian yaitu ada atau tidaknya perbedaan nyata tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur kerupuk. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan nyata tingkat kesukaan terhadap warna pada kerupuk ($P < 0,05$). Namun, tidak terdapat perbedaan nyata tingkat kesukaan terhadap aroma, rasa, dan tekstur kerupuk. Rata-rata tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur adalah F3. Kadar protein kerupuk yaitu F0(2,47gr); F1(4,90gr); F2(7,64gr); F3(7,73gr) dalam 100 gr. Saran penelitian lanjutan yaitu melakukan uji kadar air dan masa simpan kerupuk.

Kata Kunci: Daun Katuk, Ikan Patin, Kadar Protein, Kerupuk, Uji Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

ATIKAH APRIYANI. Preference Level Test and Protein Levels on Sago Crackers with the Addition of Catfish and Katuk Leaves. Supervised by Roziana, SST, M. Gizi dan Yessi Alza, SST, M. Biomed.

Kerupuk or Chip is a typical Indonesian snack that is very popular with all ages because it tastes good and is tasty. Crackers contain high carbohydrates but low in protein. Increasing the protein content of crackers can be done by adding catfish as a protein source and *katuk* leaves as a coloring agent. The research objective was to determine the level of preference and protein content of sago crackers by adding catfish and *katuk* leaves. The type of experimental research was Completely Randomized Design (CRD) consisting of 4 treatments with a ratio of catfish and *katuk* leaves, namely F0(0gr:0gr), F1(80gr:40gr), F2(90gr:40gr), and F3(100gr:40gr). Data were collected by measuring the level of preference for color, aroma, taste, and texture on 25 somewhat trained panelists and the protein content test using the Kjeldahl method. Data analysis used the One-Way ANOVA test and Duncan's advanced test. The research hypothesis is whether or not there are significant differences in the level of preference for color, aroma, taste, and texture of crackers. The results showed a significant difference in the level of preference for the color of the crackers ($P < 0.05$). However, the level of preference for the aroma, taste, and texture of the crackers remained the same. The highest average preference level for color, aroma, taste, and texture is F3. Cracker protein levels, namely F0(2.47gr); F1(4.90gr); F2(7.64gr); F3(7.73gr) in 100 gr. Suggestions for further research are to test the moisture content and shelf life of crackers.

Keywords: *Katuk* Leaves, Catfish, Protein Levels, Crackers, Favorite Level Test