

ABSTRAK

AISYAH SAUSAN. Tingkat Kesukaan dan Analisa Serat pada Abon Ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) Substitusi Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*). Dibimbing oleh Yessi Alza, SST, M .Biomed dan Hesti Atasasih, SP, MKM.

Salah satu pangan lokal yang banyak diproduksi di Riau berasal dari ikan patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*). Akan tetapi, hasil olahan ikan pada umumnya memiliki kelemahan yaitu sedikit mengandung serat. Sebagian orang masih tidak memperhatikan asupan konsumsi serat yang mereka butuhkan, padahal serat juga mempunyai peranan penting bagi kesehatan tubuh dan kebutuhan serat seseorang yaitu 20-35 g per hari. Melihat kondisi tersebut maka diperlukan suatu upaya untuk mensubstitusikan bahan baku ikan dengan penambahan bahan yang kaya akan serat, salah satu bahan nabati yang memiliki serat yang tinggi yaitu jantung pisang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan dan Analisa serat kasar pada abon ikan patin substitusi jantung pisang. Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap dengan empat perlakuan dengan uji tingkat kesukaan dengan 4 perlakuan yaitu 0% (Kontrol), substitusi jantung pisang 25% 50% dan 75% . Pembuatan prodak dilaksanakan di laboratorium pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Hasil penelitian lanjutan Uji tingkat kesukaan dilakukan di laboratorium pangan Poltekkes Kemenkes Riau dengan 25 panelis tidak terlatih. Variabel yang diukur adalah rasa, aroma, warna, dan, tekstur. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa *One way anova* dengan tingkat kemaknaan 0.05. Pengujian kadar serat dilakukan di laboratorium universitas unri dengan metode AOAC,2005. Uji tingkat kesukaan pada abon ikan substitusi jantung pisang didapatkan hasil yang paling disukai yaitu P1 (25% jantung pisang) dengan tingkat kesukaan rasa 3.93 (agak suka) yaitu gurih dan manis , tingkat kesukaan aroma 4.00 (suka) yaitu aroma rempah, tingkat kesukaan warna 4.04 (suka) yaitu coklat dan tingkat kesukaan tekstur 3.80 (agak suka) yaitu berserat sedikit bergumpal, kering dan sedikit berminyak. Hasil pengujian kadar serat pada abon ikan patin substitusi jantung pisang mengalami peningkatan yaitu P0 dan P1 yaitu 4,8638% dan 13,5226%.

Kata kunci : Abon, Jantung Pisang, Ikan Patin, Protein

ABSTRACT

AISYAH SAUSAN. Likeability Level and Fiber Analysis on Shredded Catfish (*Pangasianodon Hypophthalmus*) Substitute Banana Blossom (*Musa Paradisiaca*). Supervised by Yessi Alza, SST, M .Biomed and Hesti Atasasih, SP, MKM.

One of the many local foods produced in Riau comes from catfish (*Pangasianodon Hypophthalmus*). However, processed fish products generally have a weakness, namely they contain little fiber. Some people still don't pay attention to the intake of fiber they need, even though fiber also has an important role for body health and a person's fiber needs, namely 20-35 g per day. Seeing these conditions, an effort is needed to substitute fish raw materials with the addition of fiber-rich ingredients, one of the vegetable ingredients that has high fiber, namely banana flower. The purpose of this study was to determine the level of preference and analysis of crude fiber in shredded catfish substitution of banana flower. This research is a type of experimental research with a completely randomized design with four treatments with a preference level test with 4 treatments, namely 0% (Control), 25% banana blossom substitution, 50% and 75%. Prodak production is carried out in the food laboratory of the Riau Ministry of Health Poltekkes. Results of further research The preference level test was carried out in the food laboratory of the Riau Ministry of Health Poltekkes with 25 untrained panelists. The variables measured were taste, aroma, color and texture. To analyze the data obtained using *One way anova* analysis with a significance level of 0.05. Testing for fiber content was carried out in the UNRI University laboratory using the AOAC method, 2005. The preference level test for shredded fish with banana flower substitution obtained the most favorable results, namely P1 (25% banana flower) with a taste preference level of 3.93 (rather like) namely savory and sweet, aroma preference level of 4.00 (like) namely spice aroma, color preference level 4.04 (likes) which is chocolate and the texture preference level is 3.80 (rather likes) namely slightly lumpy fibrous, dry and slightly oily. The results of testing for fiber content in shredded catfish substitution of banana flower increased, namely P0 and P1, namely 4.8638% and 13.5226%.

Keywords: Shredded, Banana Blossom, Catfish, Protein