

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN GIZI**

TUGAS AKHIR, JULI 2022

ANISYA WULANDARI

**“UJI TINGKAT KESUKAAN KEPURUN DENGAN PENAMBAHAN
IKAN PATIN”**

xi + 38 halaman + 8 Tabel + 6 Gambar + 12 Lampiran

ABSTRAK

Kepurun merupakan makanan khas melayu yang mirip dengan papeda. Kepurun ini terbuat dari pati sagu dimana memiliki kelemahan yaitu rendahnya kandungan protein (kurang dari 0,7%) sehingga kepurun sagu mengandung protein yang rendah. Untuk meningkatkan kadar protein pada kepurun ini maka ditambahkan ikan patin. Ikan patin ini memiliki kandungan protein yang tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah sehingga aman untuk dikonsumsi berbagai kalangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada kepurun dengan penambahan ikan patin.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan tiga perlakuan. Uji tingkat kesukaan dilakukan oleh 20 panelis agak terlatih di Laboratorium Pangan Poltekkes Riau pada bulan Juni 2022 dengan analisa data menggunakan uji *one way anova* dan uji *Duncan* sebagai pembedanya.

Hasil penelitian menyatakan bahwa terdapat pengaruh yang nyata terhadap rasa dan tekstur kepurun dengan penambahan ikan patin dan tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap aroma dan warna dari kepurun dengan penambahan ikan patin. Perlakuan terbaik dari substitusi tepung biji nangka pada kulit pie ialah perlakuan P2 (penambahan ikan patin 60 gr).

Daftar pustaka : 15 (2014 – 2020)

Kata Kunci : Kepurun, Tepung Sagu, Ikan Patin, Tingkat Kesukaan

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

TUGAS AKHIR, JULY 2022

ANISYA WULANDARI

**TESTING THE LEVEL OF CATEGORIES WITH THE ADDITION OF
PATIN FISH**

xi, 38 pages, 8 tables, 6 picture, 12 attachment

ABSTRAC

Kepurun is a typical Malay food similar to papeda. This kepurun is made from sago starch which has a weakness, namely the low protein content (less than 0.7%) so that sago shell contains low protein. To increase the protein content in this purun, catfish is added. This catfish has a high protein content and has low cholesterol levels so it is safe for consumption by various groups. The purpose of this study was to determine the level of preference for kepurun with the addition of catfish.

This research is an experimental study with a completely randomized design (CRD) using three treatments. The preference level test was carried out by 20 rather curious panelists at the Riau Poltekkes Food Laboratory in June 2022 with data analysis using the one way ANOVA test and Duncan's test as the difference.

The results of the study stated that there was a significant effect on the taste and texture of purun with the addition of catfish and there was no significant effect on the aroma and color of the purun with the addition of catfish. The best treatment for substitution of jackfruit seed flour in pie crust is P2 treatment (addition of catfish 60 gr).

Keyword : Kepurun, Sago Flour, Catfish, Favorite Level