

ABSTRAK

ADILA LESTARI. Tingkat Kesukaan Pada Gyoza Dengan Substitusi Ikan Patin.
Dibimbing oleh DEWI RAHAYU, SP, M.Si dan ALKAUSYARI AZIZ, SKM, M.Kes

Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang populer di kalangan penggemar menu masakan ikan air tawar. Ikan patin ini memiliki cita rasa dagingnya yang lezat dan gurih mengakibatkan harga jualnya tinggi. Saat ini banyak masyarakat yang sudah membudidayakan ikan patin sehingga ikan patin mudah untuk dicari. Pembudidayaan ikan patin di Kabupaten Kampar banyak dilakukan di kalangan masyarakat yang didukung oleh kemudahan dalam teknik budidaya serta tingginya permintaan pasar. Selain itu, ikan ini mengandung protein yang tinggi dan lemak yang sedang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada gyoza dengan substitusi ikan patin. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan. Substitusi ikan patin sebanyak 0%, 75%, 85% dan 90%. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Uji tingkat kesukaan dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang mahasiswa Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Data diolah menggunakan SPSS dengan uji *One Way Anova* dengan tingkat kemaknaan 5% atau 0.05 dan jika ada perbedaan yang signifikan dilakukan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata terhadap warna, aroma dan rasa. Namun, terdapat perbedaan nyata terhadap tekstur gyoza dengan substitusi ikan patin. Tingkat kesukaan tertinggi panelis secara keseluruhan terhadap produk gyoza substitusi ikan patin memiliki rata-rata tertinggi yaitu 5,73 dengan kategori agak suka pada produk gyoza dengan substitusi ikan patin sebanyak 85%.

Kata kunci : Gyoza, Ikan Patin, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

ADILA LESTARI. Likeability Level of Gyoza with Patin Fish Substitution.
Supervised by DEWI RAHAYU, SP, M.Si and ALKAUSYARI AZIZ, SKM, M.Kes

Catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) is a type of freshwater fish that is popular among fans of freshwater fish dishes. This catfish has a delicious and savory taste of its meat, resulting in a high selling price. At present many people have cultivated catfish so that catfish are easy to find. The cultivation of catfish in Kampar Regency is mostly carried out among the community which is supported by the ease of cultivation techniques and high market demand. In addition, this fish contains high protein and moderate fat. The purpose of this study was to determine the level of preference for gyoza with catfish substitution. This study used an experimental research method using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments. Substitution of catfish as much as 0%, 75%, 85% and 90%. The research was conducted at the Food Laboratory of the Nutrition Department of the Riau Ministry of Health Polytechnic. The preference level test was done using a somewhat trained panelist of 25 Nutrition students from the Riau Ministry of Health Polytechnic. The data were processed using SPSS with the One Way Anova test with a significance level of 5% or 0.05 and if there was a significant difference, Duncan's further test was carried out. The results showed that there were no significant differences in color, aroma and taste. However, there is a real difference in the texture of the gyoza with the catfish substitution. The highest level of preference of panelists as a whole for gyoza products substituted for catfish had the highest average of 5.73 in the category of somewhat liking gyoza products with catfish substitution of 85%..

Keywords: Gyoza, Catfish, Likeability Level