

ABSTRAK

HAZIAHTUL USMANIDA PUTRI. Tingkat Kesukaan Sosis Dengan Substitusi Daging Ikan Patin. Dibimbing oleh HESTI ATASASIH, SP.MKM dan ROZIANA, SST, M.Gizi

Ikan patin adalah ikan berdaging putih yang menjadi salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas andalan untuk dibudidaya dan memiliki jumlah yang melimpah. Hal ini karena patin memiliki pangsa pasar yang cukup besar, baik di dalam negeri maupun luar negeri dengan nilai jual yang cukup tinggi. Manfaat daging ikan patin juga mencegah penyakit seperti kardiovaskuler, mengurangi kolesterol di dalam tubuh, mencegah jantung koroner, mengoptimalkan pertumbuhan bayi, membantu pembentukan otot serta menjaga kesehatan tulang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada sosis dengan substitusi daging ikan patin. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan. Substitusi ikan patin sebanyak 0 gr, 50 gr, 75 gr dan 100 gr. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Uji tingkat kesukaan dengan panelis 50 orang mahasiswa Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Data diolah menggunakan SPSS dengan uji One Way Anova dengan tingkat kemaknaan 5% atau 0.05. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata terhadap warna, aroma dan rasa dan tekstur. Tingkat kesukaan terhadap warna sosis dengan substitusi daging ikan patin yang paling banyak disukai panelis yaitu pada P1. Tingkat kesukaan terhadap aroma sosis dengan substitusi daging ikan patin yang paling banyak disukai panelis yaitu pada P2. Tingkat kesukaan terhadap rasa sosis dengan substitusi daging ikan patin yang paling banyak disukai panelis yaitu pada P0 dan P2. Tingkat kesukaan terhadap tekstur sosis dengan substitusi daging ikan patin yang paling banyak disukai panelis yaitu pada P3.

Kata kunci : Ikan Patin, Sosis, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

HAZIAHTUL USMANIDA PUTRI. Likeability Level Of Sausages Substituted With Patin Fish Meat. Supervised by HESTI ATASASIH, SP.MKM and ROZIANA, SST, M.Gizi

Patin fish is a white-fleshed fish which is a type of freshwater fish which is a mainstay commodity for cultivation and is abundant in quantity. This is because catfish has a fairly large market share, both domestically and abroad, with a fairly high selling value. The benefits of catfish meat also prevent diseases such as cardiovascular disease, reduce cholesterol in the body, prevent coronary heart disease, optimize baby growth, help build muscle and maintain bone health. The aim of this research was to determine the level of preference for sausages substituted with catfish meat. This research uses experimental research methods using a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments. Substitution for catfish is 0 gr, 50 gr, 75 gr and 100 gr. The research was conducted at the Food Laboratory, Nutrition Department, Health Polytechnic, Ministry of Health, Riau. Test the level of liking with a panel of 50 Nutrition students from the Health Polytechnic, Ministry of Health, Riau. The data was processed using SPSS with the One Way Anova test with a significance level of 5% or 0.05. The research results showed that there were no real differences in color, aroma, taste and texture. The level of preference for the color of sausage with the substitution of catfish meat that was most preferred by the panelists was at P1. The level of preference for the aroma of sausage with the substitution of catfish meat that the panelists liked most was at P2. The level of preference for the taste of sausage with the substitution of catfish meat that the panelists liked most was at P0 and P2. The panelists' favorite level of sausage texture with the substitution of catfish meat was P3.

Keywords : Favorite Level, Patin Fish, Sausage