

ABSTRACT

THE INFLUENCE OF ADDITIONAL BONE FLOUR OF Mackerel (*Scomberomorus commersonii*) ON CHEMICAL, PHYSICAL PROPERTIES AND SENSORY OF DON'T CRACKERS

By

CITRA DISYACITTA

Mackerel fish bones are still a problem for producers because they have not been utilized and become waste. One way to use mackerel bones is to make mackerel fish bone meal. Dumpling crackers are a popular food but are still low in nutrients. The purpose of this study was to determine the effect of the concentration of mackerel fish bone meal produced on the physical, chemical, and sensory properties of dumpling crackers and to determine the best addition of mackerel fish bone meal to the chemical, physical and sensory properties of wonton crackers. The study was arranged in a Completely Randomized Block Design (RAKL) with four replications. The single treatment factor was the addition of mackerel fish bone meal with 6 concentration levels, namely T1 0%, T2 5%, T3 10%, T4 15%, T5 20% and T6 25%. The data were tested for similarity with the Bartlett test and additional data were tested with the Tuckey test. Variety Print Analysis was used to determine the treatment, then the difference between treatments was using the Significant Difference test (BNJ) at the 5% level. The results showed that the best mackerel fish bone dumpling crackers were T3 treatment (10% mackerel bone meal) which produced a water content of 3.17%, ash content of 2.53%, calcium content of 0.13%, swelling power of 16.38%, texture with a score of 3,94 (crispy), color with a score of 3,80 (yellow), taste with a score of 4.02 (likes), and total acceptance with a score of 4.08 (likes).

Keywords: mackerel fish bone meal, dumpling crackers

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commersonii*) TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK DAN SENSORI KERUPUK PANGSIT

Oleh

CITRA DISYACITTA

Tulang ikan tenggiri masih menjadi masalah bagi produsen karena belum dimanfaatkan dan menjadi limbah. Salah satu cara untuk memanfaatkan tulang ikan tenggiri adalah dengan menjadikan tepung tulang ikan tenggiri. Kerupuk pangsit merupakan makanan yang digemari namun masih rendah nutrisinya. Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh konsentrasi tepung tulang ikan tenggiri yang dihasilkan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori kerupuk pangsit dan mengetahui penambahan tepung tulang ikan tenggiri terbaik terhadap sifat kimia, fisik dan sensori kerupuk pangsit. Penelitian disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan empat ulangan. Perlakuan faktor tunggal adalah penambahan tepung tulang ikan tenggiri sebanyak 6 taraf konsentrasi yaitu T1 0%, T2 5%, T3 10%, T4 15%, T5 20% dan T6 25%. Data diuji kesamaan ragamnya dengan Uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan Uji Tuckey. Analisis Sidik Ragam digunakan untuk mengetahui pengaruh perlakuan, selanjutnya perbedaan antar perlakuan dianalisis menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerupuk pangsit tulang ikan tenggiri terbaik adalah perlakuan T3 (10 % tepung tulang ikan tenggiri) yang menghasilkan kadar air sebesar 3,17 %, kadar abu sebesar 2,53 %, kadar kalsium sebesar 0,13 % dan daya kembang sebesar 16,38%, serta menghasilkan tekstur dengan skor 3,94 (renyah), warna dengan skor 3,80 (kuning), rasa dengan skor 4,02 (suka), dan penerimaan keseluruhan dengan skor 4,08 (suka).

Kata kunci : tepung tulang ikan tenggiri, kerupuk pangsit