

ABSTRACT

FORTIFICATION OF BETOK FISH MEAT (*Anabas testudineus*) IN THE MAKING OF WET NOODLES: EVALUATION OF CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES

By

SITI INAYAH

Betok fish is one type of freshwater fish that has a high protein content so that it can be used as an ingredient for fortifying wet noodles. This study aims to get compare wheat flour and betok fish meat which produces wet noodles with the best chemical and sensory properties according to SNI wet noodles No. 2987-2015. The study was arranged in a Completely Randomized Block Design (RAKL) with a single factor and four replications. The treatment in this study was the formulation of wheat flour compared to betok fish meat, namely B0 as control (100%: 0%); B1 (95%:5%); B2 (90%: 10%); B3 (85%:15%); B4 (80%: 20%); and B5 (75%:25%) (w/w). The data obtained were analyzed for homogeneity with the Bartlett test and additional data were tested with the Tuckey test, then the data were analyzed for variance (ANARA) to determine the effect between treatments. If there is a significant effect, the data will be analyzed further with the Honest Significant Difference Test (BNJ) at the 5% level. The results showed that the best wet noodles were obtained in treatment B2 with a ratio of 90% wheat flour and 10% betok fishmeat which had a water content of 50.40%, ash content of non-sea acid 0.05%, protein content of 6.27%. , texture score 3.17 (not sticky and chewy), color score 3.10 (white), taste score 3.17 (savory), and overall acceptance score 3.48 (like).

Keywords : fortification, betok fish, wet noodles

ABSTRAK

FORTIFIKASI DAGING IKAN BETOK (*Anabas testudineus*) DALAM PEMBUATAN MIE BASAH : EVALUASI SIFAT KIMIA DAN SENSORI

Oleh

SITI INAYAH

Ikan betok merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki kandungan protein tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan fortifikasi mie basah. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan perbandingan tepung terigu dan daging ikan betok yang menghasilkan mie basah dengan sifat kimia dan sensori terbaik sesuai SNI mie basah No. 2987-2015. Penelitian disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal dan empat kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah formulasi tepung terigu dibanding daging ikan betok yaitu B0 sebagai kontrol (100%: 0%); B1 (95%:5%); B2 (90%:10%); B3 (85%:15%); B4 (80%: 20%); dan B5 (75%:25%) (b/b). Data yang diperoleh dianalisis kehomogenannya dengan uji Bartlett dan kementerian data diuji dengan uji Tuckey, selanjutnya data dianalisis sidik ragam (ANARA) untuk mengetahui pengaruh antar perlakuan. Apabila terdapat pengaruh yang nyata, data dianalisis lebih lanjut dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mie basah terbaik diperoleh pada perlakuan B2 dengan perbandingan tepung terigu 90% dan daging ikan betok 10% yang memiliki kadar air sebesar 50,40%, kadar abu tidak laut asam sebesar 0,05%, kadar protein sebesar 6,27%, skor tekstur 3,17 (tidak lengket dan kenyal), skor warna 3,10 (putih), skor rasa 3,17 (gurih), dan skor penerimaan keseluruhan 3,48 (suka).

Kata kunci : fortifikasi, ikan betok, mie basah