

SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE SEBAGAI SUMBER ZAT BESI TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK SOSIS IKAN TERI

Siti Sania Bilqis

Abstrak

Anemia merupakan masalah kesehatan global yang mempengaruhi sepertiga dari populasi dunia yang salah satu penyebabnya adalah kurangnya sumber makanan yang mengandung zat besi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kandungan gizi, kadar zat besi, dan sifat organoleptik dari formulasi terpilih sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe sebagai makanan selingan yang kaya akan zat besi. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan tiga perlakuan berbeda dan dua kali pengulangan. Proporsi tepung tempe dengan ikan teri yaitu F1 (35:45), F2 (40:40), dan F3 (45:35). Hasil uji ANOVA menunjukkan tidak ada pengaruh yang nyata ($P>0.05$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar zat besi. Hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata ($p>0.05$) terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formula sosis yang terpilih melalui metode perbandingan eksponensial (MPE), yaitu formula F3. Takaran saji sosis formula terpilih memiliki kandungan energi 228 kkal; protein 16.4 g; lemak 11.3 g; karbohidrat 15 g; zat besi 2.4 mg dalam satu takaran saji yaitu 100 gram.

Kata kunci: Tepung Tempe, Ikan Teri, Zat Besi, Sosis, Anemia

SUBSTITUTION OF TEMPEH FLOUR AS A SOURCE OF IRON ON ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF ANCHOVY SAUSAGES

Siti Sania Bilqis

Abstract

Anemia is a global health problem that affects a third of the world's population, one of which is the lack of iron-containing food sources. The aim of this study was to analyze the nutritional content, iron content, and organoleptic properties of the selected formulation of anchovy sausage substituted with tempeh flour as an iron-rich snack. This study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) method with three different treatments and two repetitions. The proportions of tempeh flour with anchovy are F1 (35:45), F2 (40:40), and F3 (45:35). The results of the ANOVA test showed that there was no significant effect ($P>0.05$) on water content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content, and iron content. The results of the Kruskal-Wallis test showed that there was no significant effect ($p>0.05$) on the panelists' preference for color, aroma, taste, and texture characteristics. The sausage formula was selected through the exponential comparison method (MPE), namely the F3 formula. The serving dose of the selected formula sausage has an energy content of 228 kcal; protein 16.4 g; fat 11.3 g; carbohydrates 15 g; 2.4 mg of iron in one serving, which is 100 grams.

Keywords: Tempeh Flour, Anchovies, Iron, Sausage, Anemia