

ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK KERIPIK BANDENG TEPUNG BIJI KECIPIR SEBAGAI PANGAN ANTI-ANEMIA TAHUN 2024

Raudah Hasna Qonita

Abstrak

Anemia dengan defisiensi zat besi masih menjadi masalah global. Sehingga dibutuhkan peningkatan konsumsi sumber zat besi dan enhancernya. Tepung biji kecipir kaya akan zat besi, sementara bandeng mengandung protein yang dapat meningkatkan penyerapan zat besi (enhancer). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan protein dan zat besi, sifat organoleptik, dan formulasi terbaik dari produk keripik bandeng tepung biji kecipir dengan formulasi perbandingan penambahan tepung biji kecipir dan bandeng yaitu F1 (30 g: 20 g); F2 (35 g: 15 g); F3 (40 g: 10 g). Data kandungan gizi dianalisis menggunakan uji ANOVA, sementara data organoleptik dianalisis dengan uji Kruskal-Wallis. Hasil dari penelitian menunjukkan hanya kandungan zat besi memiliki nilai sig. <0,05, sementara kandungan protein dan organoleptik memiliki nilai sig. >0,05. Berdasarkan uji De Garmo, dengan mempertimbangkan penilaian seluruh parameter, F3 terpilih menjadi formulasi terbaik dari produk keripik bandeng tepung biji kecipir. Sehingga dapat disimpulkan hanya kandungan zat besi yang terpengaruh secara nyata terhadap proporsi bandeng dan tepung biji kecipir. Oleh karena itu, disarankan untuk melakukan pencucian dan perendaman guna mengurangi aroma dan rasa yang langu, serta membuat adonan yang tipis atau merendam adonan dalam NaHCO_3 pada penelitian berikutnya.

Kata Kunci : Bandeng, Kandungan Gizi, Keripik, Sifat Organoleptik, Tepung Biji Kecipir

NUTRITIONAL AND ORGANOLEPTIC ANALYSIS OF WINGED BEAN SEED FLOUR MILKFISH CHIPS AS AN ANTI-ANEMIA FOOD IN 2024

Raudah Hasna Qonita

Abstract

Iron deficiency anemia remains a global issue, necessitating increased consumption of iron sources and enhancers. Winged bean seed flour is rich in iron, while milkfish contains protein that can enhance iron absorption. This study aims to determine the protein and iron content, organoleptic properties, and the best formulation of milkfish chips with winged bean seed flour. The formulations compared were F1 (30g: 20g), F2 (35g: 15g), and F3 (40g: 10g). Nutritional content data were analyzed using ANOVA, while organoleptic data were analyzed with the Kruskal-Wallis test. The results showed that only the iron content had a significant value ($p < 0.05$), whereas protein content and organoleptic properties had non-significant values ($p > 0.05$). Based on De Garmo's test, considering the evaluation of all parameters, F3 was selected as the best formulation for milkfish chips with winged bean seed flour. It can be concluded that only iron content is significantly affected by the proportion of milkfish and winged bean seed flour. Therefore, it is recommended to wash and soak the ingredients to reduce the off-flavor and odor, make a thin batter, or soak the batter in NaHCO_2 for future research.

Kata Kunci : Chips, Milkfish, Nutritional Content, Organoleptik Properties, Winged Bean Seed Flour