

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2018

LEDY NADYA

PENINGKATAN KUALITAS KALSIMUM PRODUK TAHU DENGAN PENAMBAHAN LIMBAH TULANG IKAN NILA

VI BAB; 71 Halaman; 13 Tabel; 9 Gambar; 10 Lampiran

Latar Belakang: Konsumsi kalsium masih rendah di negara-negara berkembang. Hal tersebut dapat mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan seseorang. Upaya mencapai status gizi masyarakat yang baik dimulai dengan pemanfaatan limbah tulang ikan nila. Tahu dengan penambahan tepung tulang ikan dapat dijadikan sebagai sumber kalsium.

Tujuan: Mengetahui nilai gizi tahu dan daya terima masyarakat terhadap tahu dengan penambahan tepung tulang ikan nila.

Metode: Eksperimental dengan 4 perlakuan yaitu F0 dengan tepung tulang 0 gr, F1 dengan tepung tulang 30 gr, F2 dengan tepung tulang 40 gr dan F3 dengan tepung tulang 50 gr,

Hasil Penelitian: Berdasarkan uji mutu hedonik dan uji hedonik ada pengaruh yang signifikan dari penambahan tepung tulang ikan terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, keseluruhan tahu. Produk tahu F1 memiliki nilai gizi 5.95% karbohidrat, protein 14.00%, lemak 9.32%, serat 0.18%, kadar air 69.82%, kadar abu 0.90% dan kalsium 7.98%.

Kesimpulan: Produk tahu F1 menjadi formulasi terpilih karena memiliki nilai rata-rata tertinggi pada semua parameter dan hasil analisis gizi tertinggi pada produk F3 sudah memenuhi standar SNI tahu dengan kandungan kalsium yang tinggi.

Kata kunci: kacang kedelai, kalsium, tahu, ikan nila, tepung tulang ikan nila

Daftar Bacaan : 64 (1985-2015)