

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, MARET 2017

ADELIA SURYANI

**DAYA TERIMA DAN DAYA SIMPAN ABON TINGGI PROTEIN
BERBAHAN DASAR IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) DAN JAMUR
TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

xiv, VI Bab, 81 Halaman, 5 Gambar, 17 Tabel, 4 Grafik, 13 Lampiran

Latar Belakang: Jamur tiram dapat dimanfaatkan dalam bentuk abon agar lebih awet dan mudah disimpan. Aplikasi jamur tiram yang kaya akan zat gizi sebagai bahan tambahan meningkatkan nilai gizi produk abon ikan nila.

Tujuan : Menganalisis pengaruh penambahan jamur tiram terhadap nilai gizi, daya terima dan daya simpan abon ikan nila.

Metode : Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan 4 taraf perlakuan F0 adalah 100%:0%, F1 adalah 75%:25%, F2 adalah 50%:50%, dan F3 adalah 25%:75%. Uji kimia yang dilakukan yaitu kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar air, dan kadar abu. Uji daya terima menggunakan *Visual Analog Scale* dengan 25 panelis agak terlatih. Uji statistik yang digunakan adalah *One Way Anova* (95%CI), dan uji lanjut Bonferroni.

Hasil : Terdapat perbedaan tingkat daya terima aroma, warna dan tekstur abon ($P < 0.05$). Tingkat daya terima rasa abon tidak terdapat perbedaan ($P > 0.05$).

Kesimpulan: Nilai gizi dan daya terima terbaik abon ikan nila pada formulasi F1, terdapat perbedaan nilai gizi abon ikan nila dibandingkan dengan SNI belum sesuai dengan SNI. Daya simpan selama 7 hari dari keempat formulasi abon ikan nila sudah ada perubahan dari segi warna, aroma dan rasa.

Kata Kunci : Abon, ikan nila, jamur tiram.

Daftar Pustaka : 1995-2016

ABSTRACT



ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
NUTRITION STUDY PROGRAM
SKRIPSI, MARCH 2017

ADELIA SURYANI

ACCEPTABILITY AND SAVABILITY OF HIGH PROTEIN ABON CONTENT-BASED NILA (*Oreochromis niloticus*) AND OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*)

xiv, VI Chapter, 81 Page, 5 Pictures, 17 Tables, 4 Graphs, 13 Appendix

Background : Oyster mushroom can be used with abon form, and then it can be more durable and easily saved. Oyster mushroom application which is rich in nutrient as a supplement to improve nutrition value of abon product.

Objective : To determine protein level, fat level, water, dust, coarse fiber, acceptability and savability of abon by adding oyster mushroom.

Methods : This research is an experiment research with 4 treatments level, such as F0 is a 100%:0%, F1 is a 75%:25% ,F2 is a 50%:50% , F3 is a 25% :75%. The chemistry test use of abon nila to know the protein level, fat level, water level, dust level and coarse fiber level. Acceptability test using Visual Analog Scale with 25 panelist semi trained. The statistics test use *One Way ANOVA* (95%CI), and advanced test by Bonferroni.

Results : There were difference acceptability aroma, color and texture of abon ($P < 0.05$). The level of acceptability there were no difference ($P > 0.05$).

Conclusion: The nutrition value and the best of acceptability by nila in formulation F1, there are differences in nutrition value of abon nila compared by SNI not suitable. The savability fours formulation by abon nila during 7 days has been changed by terms of color, aroma and flavor.

Keywords : Abon, nila, oyster mushroom, Visual Analog Scale.

Bibliography : 1995-2016