



## ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, SEPTEMBER 2012

RYISMI PURNAMA AYU

**PENGARUH IMBANGAN TEPUNG TAPIOKA (*Cassava sp.*), TEPUNG KEPALA IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*) DAN BIT (*Beta vulgaris*) TERHADAP KUALITAS (SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN, KADAR ABU, KALSIMUM DAN VITAMIN A) KERUPUK**

xvi, VI Bab, 95 halaman, 34 Tabel, 10 Gambar, 13 Diagram, 4 Lampiran

**Latar Belakang:** Indonesia dihadapkan dua masalah gizi makro dan mikro. Masalah dalam penggunaan protein hewani mengenai harga produk tinggi. Ikan tenggiri mengandung 21,4 gr/100gr protein. Kepala ikan rata-rata mengandung 11,59 mg/100gr kalsium. Masalah gizi mikro diantaranya osteoporosis dan defisiensi vitamin A. Kerupuk aci yang ada saat ini dirasa kurang bergizi.

**Tujuan:** Mengetahui pengaruh imbangan tepung tapioka, tepung kepala ikan tenggiri dan bit terhadap kualitas (sifat organoleptik, kadar protein, kadar abu, kalsium dan vitamin A) kerupuk. Bersifat eksperimental.

**Metode:** Panelis agak terlatih mahasiswa/i Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung 30 orang menggunakan skala hedonik. Data kadar protein diperoleh dengan metode mikrokjeldahl, kadar abu dengan pengabuan, kalsium dengan titrimetri, vitamin A dengan spektrofotometri. Uji statistik menggunakan analisis *One Way Anova*.

**Hasil:** Kesukaan panelis tertinggi pada imbangan 80%:10%:10%. Kadar protein, kadar abu, kalsium dan vitamin A tertinggi pada imbangan 50%:25%:25%. Jika diketahui berat per kerupuk adalah 3 gram, maka mengandung protein 28,33 mg/100gr, kadar abu 17,95mg/100gr, kalsium 18,99 mg/100gr dan vitamin A 0,26 mg/100gr. Ada pengaruh imbangan terhadap warna, aroma, tekstur, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar kalsium kerupuk ( $p < 0,05$ ). Namun tidak ada pengaruh imbangan terhadap rasa, kadar abu dan kadar vitamin A kerupuk ( $p > 0,05$ ).

**Kesimpulan:** Diversifikasi tepung kepala ikan tenggiri dan bit dapat dilakukan dalam pembuatan kerupuk aci untuk menambah nilai gizi protein, kadar abu, kalsium dan vitamin A kerupuk yang dihasilkan.

Daftar Bacaan: 35 (1978-2011)