

ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2019

RAISAH TRIANA

ANALISA MUTU DAN NILAI GIZI PADA *YOGHURT* DENGAN PERBANDINGAN TEPUNG TULANG IKAN NILA MERAH (*Oreochromis sp*) DAN KACANG HITAM (*Phaseolus vulgaris* 'Black turtle')

Latar Belakang: *Yoghurt* adalah susu yang diasamkan melalui proses fermentasi dan hasil olahan berbentuk seperti bubur dengan hasil dari campuran dua bakteri yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Tepung tulang ikan nila dan kacang hitam salah satu yang dimanfaatkan sebagai pengaruh perbandingan dalam membuat *yoghurt*.

Tujuan: Mengetahui pengaruh perbandingan tepung tulang ikan nila dan kacang hitam terhadap mutu dan nilai gizi *yoghurt*.

Metode Penelitian: Penelitian ini bersifat *eksperimental* dengan lima perlakuan perbandingan tepung tulang ikan nila dan kacang hitam T0 (0% : 0%) T1 (0% : 25%), T2 (5% : 20%), T3 (10% : 15%), dan T4 (15% : 10%). Uji organoleptik menggunakan VAS (*Visual Analogue Scale*) dilakukan oleh 34 orang panelis agak terlatih. Analisis data menggunakan *One way Anova*.

Hasil Penelitian: Perlakuan T1 yaitu *yoghurt* dengan perbandingan tepung tulang ikan nila 0% dan kacang hitam 25% merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis pada parameter rasa, aroma, warna, tekstur keseluruhan produk. Terdapat pengaruh signifikan antara perbandingan tepung tulang ikan nila dan kacang hitam terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, dan keseluruhan produk ($p < 0,05$). Nilai hasil uji sifat fisik (viskositas) sampel T1 yaitu 53.49 cP dan uji sifat kimia protein: 8.06%, lemak: 0.85%, karbohidrat: 10.85%, kadar air: 79,26%, kadar abu: 0,07%.

Kesimpulan: Perbandingan tepung tulang ikan nila dan kacang hitam pada *yoghurt* mempunyai pengaruh terhadap kandungan nilai gizi dan organoleptik (hedonik dan mutu hedonik).

Kata kunci: *Yoghurt*, tepung tulang ikan nila, kacang hitam

ABSTRACT

UNIVERSITY OF ESA UNGGUL
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
STUDIES PROGRAM OF NUTRITION
SKRIPSI, FEBRUARY 2019

RAISAH TRIANA

ANALYSIS QUALITY AND NUTRITION VALUE IN YOGHURT WITH
COMPARISON OF FLOUR BONE RED (*Oreochromis sp*) AND BLACK
BEAN (*Phaseolus vulgaris*' Black turtle)

Background:Yoghurt is acidified milk through a fermentation process and the processed product is shaped like a slurry with the results of a mixture of two bacteria, *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. Tilapia and black bean bone meal one of which is used as a comparison effect in making yoghurt.

Objective:To determine the effect of the ratio of tilapia and black bean bone meal to the quality and nutritional value of yoghurt.

Methods:This study was experimental with five treatments of tilapia fish flour addition and black beans T0 (0% : 0%) T1 (0% : 25%), T2 (5% : 20%), T3 (10% : 15%), dan T4 (15% : 10%). Organoleptic test using VAS (Visual Analogue Scale) was carried out by 34 rather trained panelists. Data analysis using One way Anova.

Result: The treatment of T1 is yogurt with a ratio of 0% tilapia bone flour and 25% black bean is the most preferred treatment by panelists on taste, aroma, color, texture and overall product parameters. There is a significant effect between the comparison of tilapia and black bean bone flour to taste, aroma, color, texture, and overall product ($p < 0.05$). The value of the test results of the physical properties (viscosity) of T1 samples were 53.49 cP and tested the chemical properties of proteins: 8.06%, fat: 0.85%, carbohydrates: 10.85%, moisture content: 79.26%, ash content: 0.07%.

Conclusion: Comparison of tilapia and black bean flour on yoghurt has an influence on the content of nutritional and organoleptic values (hedonic and hedonic quality).

Keywords: Yoghurt, tilapia bone meal, black beans