

PENGARUH PENAMBAHAN IKAN GURAME (*Osphronemus gouramy*) TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS *TORTILLA CHIPS*

INTISARI

Oleh :

CALLISTA RACHEL DYANTIKA

18/431476/TP/12332

Di masa pandemi COVID-19, konsumsi makanan ringan di kalangan masyarakat Indonesia meningkat. Salah satu makanan ringan yang populer adalah *tortilla chips*, yaitu makanan ringan asal Meksiko. Jagung merupakan bahan penting dalam pembuatan *tortilla chips*. Makanan ringan ini mengandung protein yang rendah dan rasanya yang cenderung hambar. Oleh karena itu, bahan pangan hewani yang gurih, seperti ikan, dapat ditambahkan untuk meningkatkan kadar protein dan rasa pada *tortilla chips*. Pada penelitian ini, jenis ikan yang digunakan adalah gurame. Dalam 5 tahun, jumlah budidaya gurame mengalami peningkatan. Namun, peningkatan tersebut tidak disertai dengan pemanfaatan ikan sebagai produk olahan yang dapat memenuhi permintaan konsumen. Oleh karena itu, perlu dilakukan pembuatan produk olahan dari gurame sebagai inovasi, seperti *tortilla chips* ikan. Gurame mengandung protein sebesar 17,48 g dan asam amino seperti asam glutamat dan aspartat yang berkontribusi pada rasa *umami* untuk meningkatkan kualitas sensoris *tortilla chips*.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *tortilla chips* dengan variasi konsentrasi gurame (10% dan 20%). Penelitian ini diawali dengan analisis sifat fisik (pengembangan volume, kekerasan, densitas, dan warna) dan dilanjutkan analisis sifat sensoris (uji hedonik dan deskriptif). Sampel terbaik dari analisis sifat fisik dan sensoris akan dilakukan analisis sifat kimia (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat *by difference*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa *tortilla chips* dengan penambahan konsentrasi gurame 10% memiliki sifat fisik dan kualitas sensoris terbaik. Komposisi kimia *tortilla chips* ini mempunyai kadar air 2,79% wb; kadar abu 1,28% db; kadar protein 10,24% db; kadar lemak 23,38% db, dan kadar karbohidrat 62,30% db.

Kata kunci : *tortilla chips*, ikan gurame, pengembangan produk makanan, makanan ringan

EFFECT OF ADDING GOURAMI (*Osphronemus gouramy*) ON PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF TORTILLA CHIPS

ABSTRACT

By:

CALLISTA RACHEL DYANTIKA

18/431476/TP/12332

During the COVID-19 pandemic, the consumption of snacks among the people of Indonesia increased. One of the popular snacks was tortilla chips, a Mexican snack. Corn is an essential ingredient in tortilla chips. The snack contains low protein and its flavor that tends to be bland. Therefore, savory animal-based foods, such as fish, can be added to increase protein levels and taste in tortilla chips. In this study, the type of fish used is gourami. Within 5 years, the amount of gourami cultivation had increased. However, this increase is not accompanied by using fish as a processed product that can meet consumer demand. Therefore, making processed products from gourami as an innovation, such as fish tortilla chips, is necessary. Gourami contains protein of 17.48 g and amino acids such as glutamate and aspartate acids that contribute to the taste of umami to improve the quality of sensory tortilla chips.

In this study, we developed tortilla chips with variations in the concentration of gourami ingredients (10% and 20%). We investigated the resultant tortilla chips' physical (hardness, volume development, density, and color) and sensory properties (hedonic and Descriptive Test). We further analyzed the variation's chemical properties (moisture, ash, protein, fat content, and carbohydrate by difference), showing the best result in physical and sensory properties. The results showed that tortilla chips with the addition of 10% concentration of gourami had the best physical properties and sensory qualities. The chemical composition of these tortilla chips had a moisture content of 2.79% wb; ash content of 1.28% db; protein content of 10.24% db; fat content of 23.38% db, and carbohydrate content of 62.30% db.

Keywords: tortilla chips, gourami, food product development, snack foods