

Intisari

PENGARUH KOMBINASI TEPUNG MAIZENA DAN TAPIOKA TERHADAP NILAI GIZI, KALORI, DAN KESUKAAN KONSUMEN CHIKUWA BERBAHAN DASAR SURIMI LELE

Lele dumbo merupakan salah satu ikan budidaya air tawa yang populer di masyarakat dan produksinya terus mengalami peningkatan namun nilai komersialnya rendah. Peningkatan nilai komersial lele dumbo ini dapat dilakukan dengan pengolahan menjadi produk antara yaitu surimi dengan mutu tinggi. Surimi tersebut dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan produk komersial yang beragam, salah satunya yaitu chikuwa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi gizi, kesukaan konsumen, dan nilai kalori dari chikuwa berbahan dasar surimi lele dumbo dengan formulasi tepung maizena : tepung tapioka. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan perlakuan formulasi tepung maizena : tepung tapioka masing-masing yaitu 0 : 100 (p0) ; 20 : 80 (p1) ; 40 : 60 (p2) ; 60 : 40 (p3). Hasil penelitian menunjukkan perlakuan yang diberikan memberikan pengaruh signifikan terhadap komposisi gizi chikuwa, dengan nilai rata-rata kadar air (45,81%), kadar lemak (4,93%), kadar abu (2,72%), dan protein (12,72%). Hasil uji TPC dan TVB-N menunjukkan chikuwa masih layak dikonsumsi hingga penyimpanan 10 hari dengan nilai masing-masing $2,3 \times 10^3$ CFU/g dan 12,21 mg/100 gram. Hasil dari uji kesukaan konsumen menunjukkan perlakuan p3 paling disukai oleh panelis dengan rata-rata nilai hedonik sebesar $4 \pm 0,595$. Nilai kalori produk per takaran saji 4 pcs (60 gram) sebesar 145 kkal yang meliputi 25 kkal dari 3 gram lemak, 35 kkal dari 8 gram protein, dan 80 kkal dari 20 gram karbohidrat.

Kata kunci: lele dumbo, surimi, tepung, chikuwa, komposisi gizi, mutu

Abstract

EFFECT OF MAIZENA AND TAPIOCA FLOUR COMBINATION ON NUTRITIONAL, CALORIC VALUE, AND CONSUMER PREFERENCE OF CHIKUWA MADE FROM CATFISH SURIMI

African catfish (*Clarias gariepinus*) is one of the fishes cultivated in freshwater that is popular in the community. Its production continues to increase. However, its commercial value is low. Developing the economic value of African catfish can be concluded by processing it into an intermediate product, namely high-quality surimi. Surimi perhaps used as raw material for making various commercial products, one of them is chikuwa. This research aims to determine the nutritional composition, consumer preferences, and calorific value of chikuwa made from African catfish surimi with a cornstarch formulation: tapioca flour. This research used a Completely Randomized Design with treatment formulations of cornstarch: tapioca flour respectively, namely 0: 100 (p0); 20 : 80 (p1) ; 40 : 60 (p2) ; 60 : 40 (p3). The results showed the treatment given had a significant influence on the nutritional composition of chikuwa, with average values of water content (45,81%), fat content (4,93%), ash content (2.72%), and protein (12.27%). The TPC and TVB-N test results show that chikuwa is safe to consume for up to 10 days of storage with values of 2.3×10^3 CFU/g and 12.21 mg/100 grams. With an average hedonic value of 4 ± 5.95 , the panelists preferred the p3 treatment the most, according to the results of the consumer liking test. The calorific value of the product has 140 kcal per serving size of two pieces (60 grams), of which 25 kcal come from three grams of fat, 35 kcal from seven grams of protein, and 80 kcal from twenty-two grams of carbohydrates.

Key words: African catfish, surimi, flour, chikuwa, nutritional composition, quality