

SUBSTITUSI TEPUNG BERAS PADA PEMBUATAN *COOKIES* MAKANAN BALITA DARI RESIDU DAGING IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*)

Adam Rasyidi Attaftazani^{1*)}, Titik Dwi Sulistiyati²⁾, Eddy Suprayitno^{3*)}

PS Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
^{1*)}ara.juve@gmail.com, ^{3*)}dekan.fpik@ub.ac.id

ABSTRAK

Ikan gabus adalah sejenis ikan buas yang hidup di air tawar yang memiliki manfaat antara lain meningkatkan kadar albumin dan daya tahan tubuh, mempercepat proses penyembuhan pasca-operasi dan mempercepat penyembuhan luka. Untuk mendapatkan albumin, dilakukan dengan mengekstraknya dengan menggunakan ekstraktor vakum. Hasil akhir dari ekstraksi ini menghasilkan residu, salah satunya daging yang tidak dapat diekstrak kembali albuminnya namun masih memiliki kandungan gizi. Salah satu upaya untuk pemanfaatan residu adalah dengan mengolahnya menjadi *cookies* ikan gabus fungsional khusus balita. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan substitusi residu daging ikan gabus dan tepung beras yang optimum serta untuk mengetahui pengaruhnya sehingga menghasilkan kualitas *cookies* yang terbaik. Perlakuan dalam penelitian ini adalah perbandingan antara proporsi daging ikan dan tepung beras sebagai berikut 35 : 315 (A), 70 : 280 (B), 105 : 245 (C), 140 : 210 (D), dan 175 : 175 (E)(gram). Hasil penelitian diolah menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi residu daging ikan gabus dengan tepung beras berpengaruh nyata terhadap kualitas *cookies* yang dihasilkan. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan B, yakni perbandingan residu daging ikan gabus dan tepung beras yaitu 70 : 280 (gram) atau 20% : 80% dengan nilai kadar albumin sebesar 2,6576; kadar protein 5,0791; kadar lemak 2,9069; kadar air 2,8426; kadar abu 1,6500; kadar karbohidrat 87,5214; nilai organoleptik aroma 4,0000; rasa 4,3333; warna 4,2667 dan tekstur 4,3333.

Kata kunci: ikan gabus, *cookies*, organoleptik, proksimat, tepung beras

ABSTRACT

Snakehead fish is a kind of wild fish that live in fresh water has benefits such as increased levels of albumin and immune system, speed up the healing process and accelerate post-operative wound healing. The extractor vacuum was used to extract the fish into albumin. Moreover, the extraction produced residue product, the meat, which was still nutritious even though it could not be more extracted. One attempt to use the residue is process into specific functional snakehead fish cookies toddlers. The purpose of this study to get a snakehead fish meat residue substitute and rice flour as well as to determine the optimum effect to produce the best quality cookies. The treatment in this study is a comparison between the proportion of fish meat and rice flour as follows 35: 315 (A), 70: 280 (B), 105: 245 (C), 140: 210 (D), and 175: 175 (E) (g). The results of research were analyzed three times by using completely randomized design (RAL). The results showed that the residue substitution of snakehead fish meat with rice flour significantly affect the quality of the resulting cookies. The best treatment was obtained on treatment B, the ratio of residual snakehead fish meat and rice flour is 70: 280 (g) or 20%: 80% with albumin content 2.6576; 5.0791 protein content; fat content of 2.9069; water content 2.8426; 1.6500 ash content; 87.5214 carbohydrate content, organoleptic smell value 4.0000; organoleptic taste value 4.3333; organoleptic color value 4.2667 4.3333 texture and organoleptic value.

Key Words: sneakhead fish, *cookies*, organoleptic, proximate, cornflour