

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Almira Rahma Khairunnisa

Kajian Pembuatan Telur Gabus Keju dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Tahun 2023

xv + 83 halaman + 20 tabel, 12 gambar, 10 lampiran

ABSTRAK

Anemia gizi besi adalah masalah yang paling umum dijumpai terutama pada remaja putri. Salah satu upaya penanganan anemia gizi besi adalah melalui peningkatan konsumsi makanan yang banyak mengandung zat besi. Percobaan yang telah dilakukan adalah mensubstitusikan tepung hati ayam kedalam telur gabus keju untuk mengetahui daya terima dan kandungan zat besi pada telur gabus keju dengan substitusi tepung hati ayam yang paling disukai.

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode *eksperiment* dengan perlakuan substitusi tepung hati ayam terhadap telur gabus keju yang paling disukai dengan kualitas terbaik berdasarkan hasil organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan) dengan menggunakan uji hedonik. Pembuatan produk dengan tiga kali pengulangan dalam pembuatan produk formula 0 (F0) (0%) sebagai kontrol, formula 1 (F1) (15%), formula 2 (F2) (25%), formula 3 (F3) (35%), formula 4 (F4) (50%). Kemudian dilanjutkan dengan uji kadar zat besi pada telur gabus keju yang paling disukai dengan metode ICP - MS.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produk yang paling disukai yaitu formula 1 (F1) dengan substitusi tepung hati ayam sebanyak 15% yang memiliki skor tertinggi pada rasa (85,3%), aroma (79,5%), warna (84,8%), tekstur (82,7%), dan penerimaan keseluruhan (86,9%). Kandungan gizi per 100 gr porsi berdasarkan TKPI 2019 memiliki energi 752,2 kkal, protein 23,6 gr, lemak 51,6 gr, karbohidrat 49 gr, dan 11 mg berdasarkan hasil laboratorium menggunakan metode ICP – MS. Harga jual per porsi telur gabus keju yaitu Rp 12.042/100 gr.

Penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian tentang cara menghilangkan bau amis pada produk. Proses pengolahan perlu dilakukan penelitian tentang lama waktu menggoreng dan pengaturan suhu. Pemberian pewarna pada produk agar produk terlihat menarik.

Kata kunci : Telur gabus keju, Tepung hati ayam, Zat besi.

Daftar Bacaan : 46 (2013 – 2022)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, June 2023**

Almira Rahma Khairunnisa

Study of Making Egg Cork Cheese with Substitution of Chicken's Liver Flour as a High Iron Snack in 2023

xv + 83 pages + 20 tables, 12 pictures, 10 attachments

ABSTRACT

Iron nutritional anemia is the most common problem, especially in young women. One of the efforts to treat iron deficiency anemia is by increasing the consumption of foods that contain lots of iron. The experiment that has been carried out is substituting chicken's liver flour into cheese cork eggs to determine the acceptability and iron content of cheese cork eggs with the most preferred chicken liver flour substitution..

This research was conducted using an experimental method with the treatment of substitution of chicken liver flour for egg cork cheese which is the most preferred with the best quality based on organoleptic results (color, aroma, texture, taste and overall acceptance) using the hedonic test. Production of products with three repetitions in the manufacture of product formula 0 (F0) (0%) as control, formula 1 (F1) (15%), formula 2 (F2) (25%), formula 3 (F3) (35%) , formula 4 (F4) (50%). Then proceed with the test of iron levels in the most preferred cheese cork eggs with the ICP - MS method.

The results of this study indicate that the most preferred product is formula 1 (F1) with chicken liver flour substitution of 15% which has the highest score on taste (85.3%), aroma (79.5%), color (84.8%), texture (82.7%), and overall acceptability (86.9%). The nutritional content per 100 gram serving based on TKPI 2019 has 752,2 kcal of energy, 23,6 grams of protein, 51,6 grams of fat, 49 grams of carbohydrates, and 11 mg based on laboratory results using the ICP – MS method. The selling price per portion of egg cork cheese is IDR 12,042/100 gr.

Further research needs to be done on how to remove the fishy smell from the product. In the processing process, it is necessary to do research on the length of frying time and temperature regulation. Giving coloring to the product so that the product looks attractive.

Keywords : Cheese Cork Eggs, Chicken Liver Flour, Iron.
Reference : 46 (2013 – 2022)