

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Rahma Yalita

**Kajian Pembuatan *Corn dog* Sosis dengan Substitusi Tepung Ikan Teri Nasi
Sebagai Makanan Tinggi Kalsium**

xiii + 75 halaman + 17 tabel + 11 gambar + 9 lampiran

ABSTRAK

Corn dog merupakan makanan ringan kekinian yang berasal dari Amerika Serikat yang terbuat dari tepung terigu, tepung roti dengan isian sosis atau keju *mozzarella*. Cemilan *corn dog* ini digemari oleh kalangan usia terutama remaja. Nilai gizi *corn dog* sosis dapat ditingkatkan dengan penambahan tepung ikan teri nasi bertujuan untuk meningkatkan daya terima (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan) dan nilai kalsium pada *corn dog* sosis tepung ikan teri yang paling disukai.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan perlakuan substitusi tepung ikan teri nasi pada *corn dog* sosis untuk menghasilkan produk yang paling disukai berdasarkan hasil organoleptik menggunakan uji hedonik. Perlakuan yang dilakukan dengan formula yang berbeda yaitu F1 = 10%, F2 = 15%, F3 = 20% dari total berat tepung terigu. Analisis data yang digunakan yaitu skala likert dan analisis kalsium menggunakan metode AAS serta kandungan gizi lainnya menggunakan perhitungan TKPI.

Berdasarkan uji organoleptik *corn dog* sosis dengan substitusi tepung ikan teri nasi dari 3 formula yang diberikan, formula yang paling disukai yaitu formula 1 dengan penambahan tepung ikan teri nasi sebanyak 10%. Kandungan gizi pada *corn dog* sosis dengan substitusi tepung ikan teri nasi per porsi (90 gram) yang paling disukai yaitu kalsium 6,56 mg, energi 216,09 kkal, protein 5,85 gr, lemak 9,16 gr, karbohidrat 27,63 gr. *Food cost* pada *corn dog* sosis dengan substitusi tepung ikan teri nasi yang paling disukai adalah Rp8.000 per porsi dengan berat 90 gram.

Hal yang disarankan pada penelitian ini yaitu perlu dilakukan penambahan terhadap ukuran *corn dog* sosis agar memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan juga menambah variasi terhadap isian *corn dog* sosis yaitu dapat menggunakan keju *mozzarella* agar lebih bervariasi serta terhadap penambahan konsentrasi formula tepung ikan teri nasi agar meningkatkan kandungan gizi.

Kata kunci: *Corn dog*, Tepung ikan teri nasi, kalsium
Daftar bacaan : 49 (2008-2021)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, June 2022

Rahma Yalita

Study of Making Sausage Corn dog with Substitution of Rice Anchovy Flour As a High Calcium Food

xiii + 75 pages + 17 tables + 11 pictures + 9 attachments

ABSTRACT

Corn dog is a contemporary snack that comes from the United States made from wheat flour, bread flour with sausage or mozzarella. corn dog snack is loved by all ages, especially teenagers. The nutritional value of corn dog sausage can be increased by the addition of anchovy rice flour aimed at increasing the acceptability (color, aroma, texture, taste and overall acceptance) and the calcium value corn dog of the most preferred anchovy flour

This study uses a descriptive method with the treatment of anchovy rice flour substitution on corn dog sausage to produce the most preferred product based on organoleptic results using hedonic test. The treatments were carried out with different formulas, namely F1 = 10%, F2 = 15%, F3 = 20% of the total weight of wheat flour. Analysis of the data used is the Likert scale and calcium analysis using the AAS method and other nutritional content using the TKPI calculation.

Based on the organoleptic test of corn dog sausage with anchovy rice flour substitution of the 3 given formulas, the most preferred formula is formula 1 with the addition of 10% anchovy rice flour. The nutritional content of corn dog sausage with anchovy rice flour substitution per serving (90 grams) is the most preferred, namely calcium 6.56 mg, energy 216.09 kcal, protein 5.85 g, fat 9.16 g, carbohydrates 27.63 gr. food cost of corn dog sausage with anchovy rice flour substitution is Rp. 8,000 per serving with a weight of 90 grams.

What is suggested in this study is that it is necessary to add to the size of the corn dog sausage so that it has a higher nutritional content and also add variations to the stuffing of corn dog sausage that is to use mozzarella to make it more varied and to increase the concentration of the anchovy rice flour formula to increase nutrient content.

*Keywords : Corn dog, rice anchovy flour, calcium
Reading list : 49 (2008-2021).*