

RINGKASAN

Pembuatan Selai Kacang Tanah Substitusi Tepung Ikan Teri Kering Sebagai Makanan Fungsional Tinggi Kalsium, Rahma Astri Nursa'idah, NIM G42211681, Tahun 2025, 103 hlm, Gizi Klinik, Politeknik Negeri Jember, Ir Rindiani, MP (Pembimbing).

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengolahan kacang tanah yang melimpah, meskipun produksi dalam negeri belum mencukupi dan masih bergantung impor. Kacang tanah murah dan lezat, tapi rendah kalsium. Penambahan tepung ikan teri kering yang kaya kalsium ke selai kacang dapat meningkatkan gizi, rasa, dan tekstur produk. Oleh karena itu, penelitian pembuatan selai kacang dengan tepung ikan teri penting untuk menghasilkan makanan fungsional yang lebih bergizi dan menarik.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menganalisis karakteristik selai kacang tanah dan tepung ikan teri kering sebagai makanan fungsional tinggi kalsium. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik formulasi selai kacang tanah dan tepung ikan teri kering sebagai makanan fungsional tinggi kalsium. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2024 – Maret 2025 di Laboratorium Kuliner dan Organoleptik Politeknik Negeri Jember serta laboratorium CDAST Universitas Jember. Penelitian ini menggunakan design penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan perbandingan kacang tanah dan tepung ikan teri kering, P1 = 9 : 1, P2 = 8 : 2, P3 = 7 : 3, P4 = 6 : 4, P5 = 5 : 5 dengan 5 kali pengulangan.

Hasil Analisa uji kandungan kalsium didapatkan kandungan kalsium yaitu 378,35 – 1713,68 mg pada perlakuan P1 sampai P5. Hasil kandungan kalsium dianalisis secara statistik dengan SPSS menggunakan uji homogeneity didapatkan data tidak homogen dan dilanjutkan dengan Uji non parametrik yaitu uji ANOVA didapatkan hasilnya berbeda nyata signifikan yang artinya perlakuan memberikan pengaruh terhadap hasil yang diperoleh. Kemudian dilanjutkan dengan uji lanjut yaitu

Uji Duncan yang mendapatkan hasil notasi yang berbeda setiap perlakuan yang artinya menunjukkan perbedaan kadar kalsium antar perlakuan.

Hasil uji organoleptik pada parameter warna mendapatkan uji hedonik suka pada perlakuan P1 sampai P3, agak suka pada perlakuan P4 dan P5 dan hasil uji mutu hedonik warna coklat sangat cerah pada P1, coklat cerah pada P2, dan coklat agak cerah pada P3 sampai P5. Pada parameter rasa mendapatkan uji hedonik sangat suka pada P1, suka pada P2 dan P4, dan agak suka pada P3 dan P5 serta hasil uji mutu hedonik sangat manis pada P1, manis pada P2 dan P4, dan agak manis pada P3 dan P5. Pada parameter aroma mendapatkan uji hedonik suka pada P1 sampai P3 dan agak suka pada P4 dan P5 serta uji mutu hedonik aroma kacang tanah agak kuat pada P1, kacang tanah lemah pada P2 dan P4, dan ikan teri lemah pada P3 dan P5. Pada parameter tekstur mendapatkan uji hedonik suka pada P1 sampai P4 dan agak suka pada P5 serta uji mutu hedonik kental pada P1, sangat kental pada P2 sampai P4, serta padat pada P5.

Perlakuan terbaik dengan metode uji Indeks Efektivitas terdapat pada P1 dengan formulasi kacang tanah 90% : tepung ikan teri kering 10% dengan hasil kadar kalsium yang terkandung sebesar 378,35 mg per 100 gram. Karakteristik selai pada perlakuan terbaik yaitu memiliki warna coklat sangat cerah, rasa sangat manis, aroma kacang tanah agak kuat dan tekstur kental. Pada hasil uji hedonic pada selai perlakuan terbaik yaitu mendapatkan hasil suka pada masing – masing parameter.

Komposisi gizi selai per 100 gram pada perlakuan terbaik yaitu energi 565,5 kkal, protein 17,76 gram, lemak 36,59 gram, karbohidrat 41,30 gram, serat kasar 4,80 mg dan kalsium 378,35 mg. Satu sajian selai yaitu sebesar 38 gram dengan kandungan energi sebesar 215 kkal, protein 7 gram, lemak 14 gram, karbohidrat 15 gram, serat 2 g, dan kalsium 144 mg. Kandungan kalsium pada masing – masing perlakuan dapat diklaim tinggi kalsium karena telah memenuhi standart klaim kalsium pada produk pangan padat sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 1 Tahun 2022.