

RINGKASAN

ALIFIA SITI CHAIRUNISSA. Peningkatan Nilai Gizi pada *Dessert Cake Pops* dengan Penambahan Tepung Belut (*Monopterus albus*) sebagai Alternatif Selingan Bergizi. *Nutritional Value Enrichment on Cake Pops Dessert by Eel Flour Addition as a Nutritious Snack Alternative*. Dibimbing oleh **RINA MARTINI.**

Tujuan umum laporan tugas akhir ini adalah mengkaji produksi peningkatan nilai gizi *dessert cake pops* dengan penambahan tepung belut (*monopterus albus*) sebagai alternatif selingan bergizi, secara khusus pengolahan ini bertujuan untuk; mempelajari gambaran umum pengembangan produk meliputi, definisi selingan bergizi, definisi tepung belut dan definisi *cake pops* belut; memodifikasi *cake pops* dengan pemanfaatan tepung belut (*Monopterus albus*) alternatif selingan bergizi, mengkaji tahap produksi produk meliputi proses persiapan, pengolahan dan pemorsian produk *cake pops*; menghitung kandungan gizi *cake pops*; mengevaluasi hasil uji daya terima konsumen.

Produksi pengembangan produk ini dilaksanakan di Jl. Pamikul VI No. 7 Rt 02/Rw 17, Kelurahan Tegalgundil, Kecamatan Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat serta Laboratorium Kulinari Gedung CA, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor selama 1 bulan yaitu dimulai pada 12 Mei sampai 12 Juni 2021. Uji kesukaan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur produk dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih dengan kriteria usia 18-25 tahun. Perhitungan kandungan gizi berpedoman pada studi pustaka mengenai kandungan gizi terkait.

Belut merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki kandungan gizi seperti protein, omega 3, besi dan fosfor. *Cake Pops* merupakan *dessert* yang terbuat dari remahan kue yang dicampur dengan krim padat atau coklat dan dibentuk menjadi bulatan kecil seperti bola sebelum diberikan *coating* dan ditempelkan pada *lollipop stick*. Tepung belut adalah tepung yang didapatkan dari pengolahan keseluruhan bagian belut yang telah dibersihkan, dipanggang dan dihaluskan hingga tepung dapat lolos ayakan 212 μm (mesh No. 70). Modifikasi produk *Cake Pops* Belut adalah dengan penambahan tepung belut sebagai bahan penambah nilai gizi. Tahap produksi dimulai dengan pembuatan tepung belut dengan teknik *baking* dengan suhu 50°C kemudian dilanjutkan dengan produksi produk *Cake Pops* Belut terdiri dari tahap persiapan bahan dan alat, tahap yang kedua yakni pengolahan menggunakan teknik *baking* dengan suhu 130°C dan *coating*. Tahap yang terakhir adalah pemorsian dengan berat sajian produk *Cake Pops* Belut yakni 16 gram. Kandungan gizi yang diperoleh dari produk *Cake Pops* Belut yakni energi 104 Kal, protein 1,64 g, lemak 4,01 g, karbohidrat 11,11 g, omega 3 139,4 mg. Zat gizi dalam produk dapat menjadi produk alternatif dalam pemenuhan gizi kebutuhan sehari yaitu sebesar 11,6% omega 3 dan 5,2% Energi dalam satu kali makan selingan.

Hasil penilaian produk terhadap *Cake Pops* Belut melalui uji organoleptik oleh 30 panelis tidak terlatih mendapatkan penilaian yang baik. Dari empat aspek yang diberikan dalam uji penerimaan, semua aspek memenuhi kriteria “sangat disukai” dengan warna 3,7; aroma 3,57; rasa 3,60; dan tekstur 3,57, dengan interval tertinggi yaitu 4.

Kata Kunci: Belut, *cake pops*, fortifikasi, selingan bergizi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University