

Pengembangan Produk Tepung Lele (*Clarias Gariepinus*) dalam bentuk Cookies Clakies (*Clarias Cookies*) terhadap Sifat Organoleptik, Zat Gizi Makro dan Kadar Albumin

Novi Noviyanti¹, Dahlia Nurdini¹

¹Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

Jl. Raya Pondok Gede No.23-25 Jakarta Timur 13550

(Email : aldivo.khiarwahyudi@gmail.com)

ABSTRAK

Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) termasuk salah satu ikan budidaya air tawar. Ikan ini banyak dibudidayakan di Indonesia karena memiliki berbagai keunggulan diantaranya pertumbuhan yang cukup cepat, rasanya enak, harga yang terjangkau, dan kandungan gizinya cukup tinggi. Tepung terigu pada pembuatan *cookies* dapat diganti atau disubstitusi dengan tepung ikan lele, selain itu *cookies* dengan penambahan tepung ikan lele akan meningkatkan kandungan gizi terutama protein, dan di dalam protein mengandung albumin yang dapat membantu untuk pasien yang mengalami hipoalbumin. Tujuan : untuk mengetahui Pengembangan Produk Tepung Lele (*Clarias Gariepinus*) Pada *Cookies Clakies* Terhadap Sifat Organoleptik Zat Gizi Makro Dan Kadar Albumin. Metode : Penelitian ini bersifat eksperimental dengan mengaplikasikan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan. P1(20% tepung lele) P2 (30% tepung lele) dan P3 (40% tepung lele) Hasil : Produk terpilih yaitu P1 (dengan substitusi 20% tepung lele). Kesimpulan : Substitusi tepung terigu dan tepung lele mempengaruhi terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan keseluruhan pada *cookies clakies*. semakin tinggi persentase tepung lele mempengaruhi terhadap warna menjadi coklat, aroma semakin amis, tekstur semakin keras dan rasa cenderung dominan tepung lele. Takaran saji *cookies clakies* sebanyak 2 keping yaitu 20 gram dengan nilai gizi energi 89,9 kkal, protein 1,35 gram, lemak 3,04 gram, karbohidrat 14,2 gram dan albumin 0,013 gram.

Kata kunci : *cookies*, tepung ikan lele, organoleptik

Product Development Of Catfish Flour(Clarias Gariepinus) In The Form Of Clakies Cookies (Clarias Cookies) On Organoleptic Properties, Macro Nutrients And Albumin Levels

Novi Noviyanti ^{1*}, Dahlia Nurdini¹

¹Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

Jl. Raya Pondok Gede No.23-25 Jakarta Timur 13550

(Email : aldivo.khiarwahyudi@gmail.com)

ABSTRACT

African catfish (Clarias gariepinus) is one of the freshwater cultured fish. This fish is widely cultivated in Indonesia because it has various advantages, including fairly fast growth, delicious taste, affordable price, and quite high nutritional content. Wheat flour in making cookies can be replaced or substituted with catfish flour. Apart from that, cookies with the addition of catfish flour will increase the nutritional content, especially protein, and the protein contains albumin which can help patients who experience hypoalbumin. Objective: to determine the product development of catfish flour (Clarias Gariepinus) in Clakies cookies on the organoleptic properties of macronutrients and albumin levels. Method: This research is experimental by applying a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments and 2 repetitions. P1 (20% catfish flour) P2 (30% catfish flour) and P3 (40% catfish flour) Results: The selected product is P1 (with 20% catfish flour substituted). Conclusion: Substitution of wheat flour and catfish flour influences the level of preference for color, aroma, texture, taste and overall preference for clakies cookies. The higher the percentage of catfish flour, the browner the color, the fishier the aroma, the harder the texture and the dominant taste of catfish flour. The serving size for 2 clakies cookies is 20 grams with a nutritional value of 89.9 kcal of energy, 1.35 grams of protein, 3.04 grams of fat, 14.2 grams of carbohydrates and 0.013 grams of albumin.

Key words: cookies, catfish meal, organoleptic