

RINGKASAN

RISMAN NURFAISAL. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Julung-Julung (*Hemiramphus* sp.) Dalam Pembuatan *Flakes* Sebagai Sumber Kalsium. Dibimbing oleh SRI NOVALINA A dan R. MARWITA SARI PUTRI.

Flakes merupakan makanan siap saji dan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. Berkembangnya produk *flakes* disebabkan oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang menuntut segala sesuatu secara cepat dan mudah, termasuk pola makan, tanpa mengabaikan kebutuhan nutrisi tubuh. Asupan kalsium menurun ketika biji-bijian *flakes* menjadi makanan pokok di sebagian besar dunia, karena kandungan kalsium biji-bijian dan buah-buahan umumnya cukup rendah. Oleh karena itu perlu adanya fortifikasi dalam pengembangan produk *flakes* dari tepung tulang ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) sebagai sumber kalsium. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui sifat fisik (Organoleptik dan rendemen), mengetahui kandungan Kalsium dan Proksimat (kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat) pada produk *flakes* dengan penambahan tepung tulang Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.). Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan SPSS 26, yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu F1 (20%), F2 (30%), F3 (40%). Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada F1 (20%) memberikan nilai rata-rata terhadap parameter kenampakan 2,53%, aroma 2,67%, rasa 2,37% dan tekstur 2,40%. Nilai rendemen yang dihasilkan pada tepung tulang Ikan Julung-julung sebesar 9%. Hasil pengujian proksimat biskuit berdasarkan penilaian organoleptik terbaik, didapatkan dengan nilai rata-rata kadar air 4,07%, kadar abu 10,8%, kadar protein 14,87%, kadar lemak 4,3%, karbohidrat 57,98% dan nilai analisis kalsium yaitu 40,12%.

Kata kunci: *Flakes*, Kalsium, Tepung Tulang Ikan Julung-julung

SUMMARY

RISMAN NURFAISAL. Utilization of Julung-Julung Fish Bone Meal (*Hemiramphus* sp.) in Making Flakes as a Source of Calcium. Guided by SRI NOVALINA A and R. MARWITA SARI PUTRI.

Flakes are ready-to-eat foods and one of the most popular foods by the public. The development of *flakes* products is caused by changes in people's lifestyles that demand everything quickly and easily, including diet, without neglecting the nutritional needs of the body. Calcium intake decreases when *flakes* grains become a staple food in most parts of the world, since the calcium content of grains and fruits is generally quite low. Therefore, it is necessary to have fortification in the development of flakes products from julung fish bone meal julung-julung (*Hemiramphus* sp.) as a source of calcium. The purpose of this study was to determine the physical properties (Organoleptic and amendment), determine the content of Calcium and Proximates (water content, ash, protein, fat and carbohydrates) in flakes products with the addition of bone meal Fish julung-julung (*Hemiramphus* sp.). This research method uses a complete randomized design (RAL) using SPSS 26, which consists of 3 treatments, namely F1 (20%), F2 (30%), F3 (40%). The results of organoleptic testing showed that the best treatment in F1 (20%) gave an average value to the parameters of appearance 2.53%, aroma 2.67%, taste 2.37% and texture 2.40%. The yield value produced in Julung-julung Fish bone meal is 9%. The results of biscuit proximate testing based on the best organoleptic assessment were obtained with an average water content value of 4.07%, ash content of 10.8%, protein content of 14.87%, fat content of 4.3%, carbohydrates of 57.98% and calcium analysis value of 40.12%.

Keywords: Flakes, Calcium, Julung-julung Fish Bone Meal