

HEFI DAHLIA, 15S10006

**PENGARUH PROPORSI TEPUNG TAPIOKA DAN IKAN LELE (*Clarias sp*) TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN DAN KALSIMUM SERTA DAYA TERIMA BAKSO TUSUK SEBAGAI ALTERNATIF PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN ANAK SEKOLAH (PMT-AS)**

Skripsi. Program Studi S1 Gizi. 2019  
(xvii+108)

Anak usia sekolah memerlukan asupan protein dan kalsium khususnya untuk meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan. Tepung tapioka dan ikan lele merupakan bahan yang mengandung kalsium dan protein yang cukup tinggi sehingga cocok sebagai bahan baku makanan tambahan berupa jajanan anak sekolah yaitu bakso tusuk. Penelitian ini bertujuan mengetahui proporsi tepung tapioka dan ikan lele terhadap kandungan protein dan kalsium serta daya terima (warna, aroma, tekstur dan rasa) bakso tusuk untuk anak sekolah. Penelitian ini bersifat eksperimen dengan Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali replikasi dengan proporsi tepung tapioka, daging ikan lele, tepung tulang dan kepala P0 (30%:70%:0%), P1 (20:56:24), P2 (30:49:21), dan P3 (40:42:18). Analisis data kandungan protein dan kalsium menggunakan *one way anova*, sedangkan untuk daya terima menggunakan analisis friedman. Hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata protein tertinggi pada P1 yaitu 16,62 gram dengan uji statistik ( $p=0,000 < \alpha=0,05$ ), sedangkan nilai rata-rata uji kandungan kalsium tertinggi pada P1 yaitu 13,53 mg dengan uji statistik ( $p=0,000 < \alpha=0,05$ ). Produk bakso tusuk terbaik berdasarkan nilai gizi dan daya terima yaitu pada P3 yang dapat dijadikan sebagai makanan jajanan untuk anak sekolah.

Kata kunci : Tepung Tapioka, Daging ikan lele, Tepung Tulang dan Kepala, Bakso Tusuk, Protein, Kalsium, Daya Terima

## **ABSTRACT**

HEFI DAHLIA, 15S10006

### ***INFLUENCE OF TAPIOCA AND CATFISH FLOUR PROPORTION TO THE PROTEIN AND CALSIUM CONTENT ALSO THE ACCEPTABLE LEVEL OF MEATBALL AS AN ALTERNATIVE FOOD ADDITIONAL FOR SCHOOL CHILDREN PROGRAM***

*Undergraduate Thesis. Bachelor Of Nutrition Study Program. 2019  
(xvii + 108)*

*School age children need protein intake and calcium in particular to increase their growth and development. Tapioca and catfishes flour are contain proteins and calcium that quite highs it will be suitable as the raw material for additional food products such as meatballs for school shildren. This study aims to know the proportion of tapioca and catfish of flour to the protein and calcium content as meatball also the acceptable level of (color, aroma, texture, and taste) meatballs for school children. This research is experiments with random design complete (RAL) to 4 treatment and 3 times replication by the proportion of flour tapioca, flesh of catfish, flour bone and head P0 (30%:70%:0%), P1 (20:56:24), P2 (30:49:21), and P3 (40:42:18).Protein and calsium content analysis using one way anova, while for the acceptable level test using fridman. Analysis suggests that the result of analysis show that the highest protein content is P1 16,6% with the statistic tests ( $p=0,000<\alpha=0,05$ ), and the result of analysis show that the highest calsium content is P1 1.353% with the statistical tests ( $p=0,000<\alpha=0,05$ ). Meatballs products based on a nutritional value and the best on P3 which can be used as food hawker to school children.*