

LIA AMANDA, 15S10009

ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN, KALSIMUM DAN DAYA TERIMA AMPLANG SELUANG (Rasbora Spp) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN IBU HAMIL KURANG ENERGI KRONIS (KEK)

SKRIPSI, Program Studi S1 Gizi 2019

(xiv + 93)

Masalah gizi kurang pada ibu hamil kurang energi kronik (KEK) merupakan kondisi yang disebabkan karena adanya ketidakseimbangan asupan zat gizi energi dan protein. Masa pertumbuhan dan perkembangan janin diperlukan asupan protein dan kalsium yang cukup. Ikan seluang adalah jenis ikan yang khas di Kalimantan Selatan yang mengandung protein dan kalsium yang cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan amplang. Penelitian ini bertujuan mengetahui kandungan protein, kalsium dan daya terima (warna, aroma, tekstur dan rasa) amplang seluang sebagai makanan selingan ibu hamil KEK. Penelitian ini bersifat eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali replikasi dengan proporsi ikan seluang dan tapioka P0 (0:100%), P1 (15%:85%), P2 (35%:65%) dan P3 (50%:50%). Analisis data kandungan protein dan kalsium menggunakan *one way anova*, sedangkan untuk daya terima menggunakan analisis *friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan protein yang tertinggi pada P3 yaitu 6,77% analisis uji statistik $p=0,000$, kandungan kalsium tertinggi pada P3 yaitu 107mg dengan uji statistik $p=0,000$. Rata-rata daya terima yang meliputi warna, aroma dan rasa dengan nilai tertinggi pada P3 (2,48, 3,04 dan 3,48) kategori suka, daya terima tekstur dengan nilai tertinggi pada P2 (3,16) kategori suka. Amplang pada P3 dapat dijadikan makanan selingan untuk ibu hami.

Kata Kunci : Amplang, Ikan seluang, Ibu hamil, KEK.

ABSTRACT

Lia Amanda, 15S10009

ANALYSIS OF PROTEIN AND CALCIUM CONTENT AND ACCEPTABILITY OF AMPLANG SELUANG (*Rasbora Spp*) AS A SNACK FOR CHRONIC ENERGY DEFICIENCY (CED) IN PREGNANT WOMEN

Undergraduate Thesis, Nutritional Science Department 2019

(xiv + 93)

The malnutrition problem, Chronic Energy Deficiency (CED) in pregnant women is caused by an imbalance in energy and protein nutrient intake. The period of growth and development of the fetus requires adequate protein and calcium intake. Seluang fish is a type of fish which habitat in South Kalimantan, they contain high protein and calcium so that it can be used as a base for making Amplang. This study aimed to determine the protein and calcium content and acceptability (color, odor, texture and taste) of the Amplang as a snack for CED in pregnant women. This research was experimental with Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 3 replications with the proportion of seluang fish and tapioca P0 (0: 100%), P1 (15%: 85%), P2 (35%: 65%) and P3 (50%: 50%). Data analysis of protein and calcium content used one way ANOVA, while for the consumer acceptability used Friedman analysis. The results showed that the highest protein content in P3 was 6.77% statistical test analysis $p = 0,000$, the highest calcium content in P3 was 107 mg with statistical test $p = 0,000$. The average acceptability which includes color, odor and taste with the highest value in P3 (2.48, 3.04 and 3.48) respectively, between likes and texture acceptability which had the highest value in P2 (3.16) likes category. The Amplang on P3 can be used as a snack for pregnant women.