

ABSTRAK

Salsa Alyanda, 18S10278

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KADAR ALBUMIN KERIPIK PANGSIT PANGGANG IKAN GABUS (*Canna Striata*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN PENGIDAP DIABETES MELITUS

Skripsi, Program Studi S1 Gizi. 2022

Diabetes Melitus (DM) merupakan penyakit metabolik akibat dari kurangnya insulin efektif didalam tubuh dan biasanya disertai gangguan metabolisme lemak dan protein hingga kerap terjadi komplikasi *ulkus diabetik*. Asupan albumin sangat diperlukan karena berperan besar dalam penentuan tekanan onkotik plasma darah. Ikan gabus (*canna striata*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai kandungan albumin tinggi yaitu sebesar 62,24 g/kg (6,22%). Penelitian ini bersifat eksperimen untuk menguji kadar albumin pada sampel keripik pangsit panggang ikan gabus (P0=0%, P1=15%, P2=25%, dan P3=35%) menggunakan metode *Biuret-spektrofotometer* dan uji tingkat kesukaan (warna, tekstur, aroma, rasa) menggunakan tingkat kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan Tingkat kesukaan keripik pangsit panggang ikan gabus yang paling banyak di sukai terhadap warna P1 (3,1), aroma P0 dan P3 (3,0), rasa P1, P2 dan P3 (3,0) dan tekstur P1 (3,4). Rata-rata kadar albumin pada keripik pangsit panggang ikan gabus P0 (0,681), P1 (0,684), P2 (0,729), P3 (0,736). Ada perbedaan antara keripik pangsit panggang ikan gabus dengan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma ($p=0,015$) dan tekstur ($P=0,001$). Serta ada perbedaan penambahan ikan gabus terhadap kadar albumin pada keripik pangsit panggang ikan gabus ($p=0,015$). Perlakuan terbaik dengan menggunakan Uji De Garmo terdapat pada P3 dengan nilai 0,25. Berdasarkan hal tersebut pemberian formula keripik pangsit panggang ikan gabus dengan kandungan albumin tertinggi (P3) memberikan asupan albumin per hari dalam 100 gr konsumsi sebagai makanan selingan dengan kandungan albumin 0,736 g/L per 100 gr.

Kata kunci: Tingkat kesukaan, albumin, ikan gabus, diabetes melitus

ABSTRACT

Salsa Alyanda, 18S10278

ANALYSIS OF ACCEPTANCE AND ALBUMIN LEVELS OF ROCKED COCK FISH (*Canna Striata*) CHIPS AS ALTERNATIVE SNACK FOR PEOPLE WITH DIABETES MELLITUS

Thesis, Nutrition S1 Study Program. 2022

*Diabetes Mellitus (DM) is a metabolic disease resulting from a lack of effective insulin in the body and is usually accompanied by disturbances in fat and protein metabolism, resulting in frequent complications of diabetic ulcers. Albumin intake is very necessary because it plays a major role in determining blood plasma oncotic pressure. Snakehead fish (*Canna striata*) is one type of freshwater fish that has a high albumin content of 62.24 g/kg (6.22%). This research is an experimental study to test albumin levels in samples of snakehead fish roasted dumpling chips (P0=0%, P1=15%, P2=25%, and P3=35%) using the Biuret-spectrophotometer method and acceptability tests (color, texture, aroma, and taste) using the level of preference. The results showed that the acceptance of snakehead fish roasted dumpling chips was the most preferred to the color P1 (3.1), aroma P0 and P3 (3.0), taste P1, P2 and P3 (3.0) and texture P1 (3,4). The average albumin content in the grilled snakehead fish dumpling chips was P0 (0.681), P1 (0.684), P2 (0.729), P3 (0.736). There was a difference between the grilled snakehead fish dumpling chips and the panelists' acceptance of aroma ($p=0.015$) and texture ($P=0.000$). And there was a difference in the addition of snakehead fish to albumin levels in the chips of grilled snakehead fish dumplings ($p=0.015$). The best treatment using the De Garmo test is found in P3 with a value of 0.25. Based on this, giving snakehead fish dumpling chips with the highest albumin content (P3) provides albumin intake per day at 100 grams of consumption as a snack with albumin content of 0.736 g/L per 100 grams.*

Keywords: acceptability tests, albumin, *canna striata*, diabetes melitus