

ABSTRACT

THE EFFECT OF COMPARISON BANANA BLOSSOM FLOUR (*Musa paradisiaca*) WITH TAPIOCA FLOUR IN MAKING OF HIGH ANTIOXIDANT SNAKEHEAD (*Channa striata*) DUMPLINGS

By

RAIHAN MUHARAM

Banana blossom flour can be used as an ingredient in making fish dumplings because it contains amylose and amylopectin. It also contains crude fiber and antioxidants. The aimed of research to obtain a comparison of banana blossom flour and tapioca which produces snakehead dumpling with the best physical, chemical and sensory properties according to SNI 7756:2013 regarding quality standard of fish dumplings. This study used a Completely Randomized Block Design (RCBD) method with a single factor, namely comparision of banana blossom flour and tapioca. The treatment in this study used 6 level of comparision between banana blossom flour and tapioca, namely P1 (0% banana blossom flour : 100% tapioca), P2 (10% banana blossom flour : 90% tapioca), P3 (20% banana blossom flour : 80% tapioca), P4 (30% banana blossom flour : 70% tapioca), P5 (40% banana blossom flour : 60% tapioca) and P6 (50% banana blossom flour : 50% tapioca). This research consisted of making banana blossom flour, making fish dumplings, sensory and physical testing and the best treatment and then chemical testing and the best antioxidant activity. The data obtained were analyzed using the Barlett and Tuckey Test and then continued with the ANOVA test and the BNT test at the 5% level and 1% level. The results of this study indicate that the best comparision is the P2 treatment (10% banana blossom flour : 90% tapioca) which has a slightly dense texture, rather compact (7.60), slightly savory taste (6.40), smell typical fish (6.80), brown color (3.75), overall acceptance rather like (5.73), and has a content of 48.08%, protein content 11.70%, fat content 1.16%, ash content 2.27%, crude fiber content of 0.56%, hardness value of 340.50 N, springiness value of 9.75 mm, cohesiveness value of 0.88 and antioxidant activity of 892.77 ppm.

Keywords : fish dumplings, banana blossom flour, snakehead fish, antioxidant activity

ABSTRAK

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*) DENGAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN SIOMAY IKAN GABUS (*Channa striata*) KAYA ANTIOKSIDAN

Oleh

RAIHAN MUHARAM

Tepung jantung pisang dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan siomay ikan karena mempunyai kandungan amilosa dan amilopektin. Selain itu terdapat kandungan serat kasar dan antioksidan. Penelitian ini bertujuan mendapatkan perbandingan tepung jantung pisang dan tepung tapioka yang menghasilkan siomay ikan gabus dengan sifat fisik dan kimia serta sensori terbaik sesuai SNI 7756:2013 tentang standar mutu siomay ikan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal yaitu perbandingan tepung jantung pisang dan tepung tapioka. Perlakuan pada penelitian ini menggunakan 6 taraf perbandingan jantung pisang dan tepung tapioka yaitu P1 (tepung jantung pisang kepok 0% : tepung tapioka 100%), P2 (tepung jantung pisang kepok 10% : tepung tapioka 90%), P3 (tepung jantung pisang kepok 20% : tepung tapioka 80%), P4 (tepung jantung pisang kepok 30% : tepung tapioka 70%), P5 (tepung jantung pisang kepok 40% : tepung tapioka 60%), dan P6 (tepung jantung pisang kepok 50% : tepung tapioka 50%). Penelitian ini terdiri dari pembuatan tepung jantung pisang, pembuatan siomay ikan, pengujian sensori dan pengujian fisik untuk mendapatkan perlakuan terbaik dan selanjutnya pengujian kimia dan aktivitas antioksidan terbaik. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan uji Barlett dan Tuckey lalu dilanjutkan dengan uji ANOVA dan uji BNT pada taraf 5% dan taraf 1%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan terbaik adalah perlakuan P2 (tepung jantung pisang kepok 10% : tepung tapioka 90%) yang memiliki tekstur agak padat, agak kompak (7,60), rasa agak gurih (6,40), aroma khas ikan (6,80), warna coklat (3,75), penerimaan keseluruhan agak suka (5,73), dan memiliki kadar 48,08%, kadar protein 11,70%, kadar lemak 1,16%, kadar abu 2,27%, kadar serat kasar 0,56%, nilai *hardness* sebesar 340,50 N, nilai *springiness* sebesar 9,75 mm, nilai *cohesiveness* sebesar 0,88 dan aktivitas antioksidan sebesar 892,77 ppm.

Kata kunci : siomay ikan, tepung jantung pisang, ikan gabus, aktivitas antioksidan