

Kode>Nama Rumpun Ilmu^a : 234/Pengolahan Hasil Perikanan

LAPORAN AKHIR
PENELITIAN KERJASAMA ANTAR PERGURUAN TINGGI
(PEKERTI)



KAJIAN DAN PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL
ILABULO SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL YANG DI
FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii* DAN TEPUNG
TULANG IKAN PATIN (*Pangasius* sp.)

Tahun ke-1 dari rencana 2 tahun

TIM PENELITIAN DAN MITRA

Rita MarsuciHarmain, S.IK, M.Si / NIDN.0021057402 (Ketua TPP)

Faiza A Dali, S.Pi, M.Si / NIDN.0014058401 (Anggota TPP)

Prof. Dr. Ir. Nurjanah, MS / NIDN. 0013105911 (Ketua TPM)

Dr. Ir. Agoes Mardiono Jacoeb, Dipl.Biol / NIDN.0007087004 (Anggota
TPM)

UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

OKTOBER 2016

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Kajian dan Pengembangan Makanan Tradisional Ilabulo sebagai Pangan Fungsional yang Difortifikasi Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*)

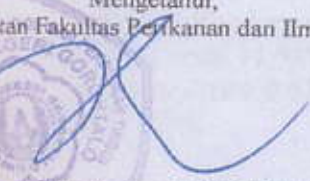
Peneliti/Pelaksana


Nama : RITA MARSUCI HARMAIN, S.IK, M.Si
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Gorontalo
NIDN : 0021057402
Jabatan Fungsional : Lektor
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Nomor HP : 081288215538
Alamat surel (e-mail) : rmarsuci@yahoo.com
Anggota (1)
Nama Lengkap : FAIZA A. DALI, S.Pi, M.Si
NIDN : 0014058401
d. Mahasiswa yang terlibat : 30 orang
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Gorontalo
Institusi Mitra (Jika ada)
Nama Institusi Mitra : Institut Pertanian Bogor
Alamat : Jl. Kamper. Kampus IPB Darmaga Bogor
Penanggung Jawab : Prof. Dr. NURJANAH, MS
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 2 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 80.000.000,00
Biaya Keseluruhan : Rp 170.600.000,00

Gorontalo, 31 - Oktober 2016


Ketua,

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abdul Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 200112 1 001


Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP.19740521 200212 2 002

Mengetahui/Mengesahkan
Ketua LP2M UNG


Prof. Dr. Fenty U. Puluhulawa, SH., M. Hum
NIP. 19680409 199303 2 001

RINGKASAN

Ilabulo merupakan salah satu makanan tradisional yang berfungsi sebagai pangan fungsional. Tujuan penelitian yaitu mendapatkan formulasi terpilih ilabulo berdasarkan analisis organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) fortifikasi rumput laut *Kappapycus alvarezii* dan tepung tulang ikan patin (*Pangasius sp.*), memperoleh kadar kalsium tulang ikan patin, memperoleh kadar proksimat, kadar serat, kadar kalsium dan kekuatan gel/kekenyalan berdasarkan formulasi terpilih ilabulo yang telah difortifikasi rumput laut *K.alvarezii* dan tepung tulang ikan patin.

Metode penelitian formulasi ilabulo fortifikasi rumput laut *Kappapycus alvarezii* dan tepung tulang ikan patin (*Pangasius sp.*) menggunakan analisis non parametrik *Kruskal-wallis* dan uji *Bayes*. Formulasi terpilih ilabulo fortifikasi rumput laut *Kappapycus alvarezii* dan tepung tulang ikan patin (*Pangasius sp.*) dilakukan uji kimia dan serat kasar menggunakan metode AOAC (2005) dan di analisis sidik ragam (ANOVA) untuk membedakan dengan formulasi tanpa fortifikasi rumput laut *Kappapycus alvarezii* dan tepung tulang ikan patin (*Pangasius sp.*). Pengujian kekuatan gel menggunakan metode *Texture analyzer TA-XT2i* dan dianalisa secara deskriptif.

Hasil penelitian diperoleh formulasi terpilih adalah formulasi C dengan perbandingan rumput laut dan tepung tulang ikan patin (15:20) berdasarkan kriteria organoleptik hedonik suka. Berdasarkan organoleptik mutu hedonik kenampakan utuh, rapi, permukaan rata, ketebalan rata, tekstur kenyal, kompak, padat, warna coklat agak bening, aroma tercium aroma ikan, rasa terasa ikan, gurih. Berdasarkan secara fisik ilabulo ikan patin fortifikasi rumput laut *Kappapycus alvarezii* dan tepung tulang ikan patin diperoleh kekuatan gel adalah 2149.3/gf. Kandungan kimia diperoleh kadar air rata-rata adalah 56.46%, kadar abu rata – rata 11.54%, protein rata – rata 7.78%, lemak rata – rata 8.91%, serat kasar rata – rata 0.61%, karbohidrat rata – rata 22.07% dan kadar kalsium rata – rata 0.315%.

Kata kunci : fortifikasi, fisik, ilabulo ikan patin, , kimia, kalsium, organoleptik, rumput laut *K.alvarezii*, tepung tulang,