

# **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TULANG IKAN TUNA PADA PEMBUATAN KULIT *PIE* ASIN TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**WIRDATUL MUNA**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung tulang ikan tuna pada pembuatan Kulit *Pie* Asin, meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Secara keseluruhan, produk sudah diterima baik oleh konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Roti dan Kue, Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian adalah dari bulan April 2015 sampai Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah Kulit *Pie* Asin dengan substitusi tepung tulang ikan tuna, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah Kulit *Pie* Asin dengan substitusi tepung tulang ikan tuna sebanyak 5%, 10%, dan 15%. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 30 panelis mahasiswa Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Jakarta. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji friedman dengan taraf signifikansi  $\alpha$  0,05. Nilai tertinggi dari rata-rata adalah pada Kulit *Pie* Asin substitusi tepung tulang ikan tuna dengan persentase 5%. Pada aspek warna nilai rata – rata tertinggi sebesar 3,93 terletak pada kriteria agak suka hingga suka, pada aspek rasa nilai rata – rata tertinggi sebesar 3,97 berada pada kriteria agak suka sampai suka, pada aspek aroma nilai rata – rata tertinggi sebesar 3,80 terletak pada kriteria agak suka hingga suka dan pada aspek tekstur nilai rata – rata tertinggi sebesar 3,93 berada pada kriteria agak suka hingga suka. Berdasarkan nilai rata tertinggi tersebut, diperoleh hasil penilaian Kulit *Pie* Asin berada pada rentangan penilaian antara agak suka hingga suka untuk seluruh aspek. Hasil uji Tuckeys dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan daya terima konsumen pada warna dan aroma Kulit *Pie* Asin substitusi tepung tulang ikan tuna. Kesimpulan hasil penilaian secara umum, jumlah substitusi tepung tulang ikan tuna persentase 5% merupakan produk Kulit *Pie* Asin yang terbaik di antara substitusi 10% dan 15%.

Kata Kunci : Kulit *Pie* Asin, substitusi, tepung tulang ikan tuna, daya terima konsumen.

# **THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF TUNA FISH BONE FLOUR IN PRODUCING SALTY PIE TOWARDS CONSUMERS ACCEPTANCE**

**WIRDATUL MUNA**

## **ABSTRACT**

This study is aimed to analyze the effect of substitution of tuna fish bone flour in producing salty pie including color aspects, taste, aroma and texture. Overall, the product has been well received by the costumers. This study has been done at pastry and bakery laboratory, State University Of Jakarta. This study is started from April 2015 to January 2016. This study is used Experiment Method. The population of this study is a salty pie with tuna fish bone flour substitution with a different percentage of 5%, 10% and 15%. The result of this product was evaluated based on color, taste, aroma, and texture by using the organoleptic test to the 30 panelists University Students of Culinary Art Programme, Family Welfare Science Department, Engineering Faculty, State University of Jakarta. Organoleptic test results were analyzed by using Friedman test with significance level  $\alpha$  0,05. The highest average value is 5% for salty pie with tuna fish bone flour substitution. The highest average value is 3,93 for color aspect shows in like enough criteria to like, the highest average value is 3,97 for taste aspect shows in like enough to like, the highest average value is 3,80 for aroma shows in like enough to like and the highest average value is 3,93 for texture shows in like enough to like criteria. Base on the highest average value, salty pie in like enough to like criteria for all the aspects. The result of Tuckeys test is shown that there are some differences of salty pie with tuna fish bone flour consumer acceptance in in color aspect and aroma aspect. In general, the conclusion of value, the amount of tuna fish bone flour substitution percentage of 5% is the best product between 10% and 15%

**Keywords:** salty pie, substitution, tuna fish bone flour, acceptance consumers