

ABSTRAK

DINDA ANNISA PERMANA
PROPORSI TEPUNG TERIGU TERHADAP TEPUNG SUMBER
PROTEIN DALAM PENGEMBANGAN PRODUK *CHICKEN PIE* UNTUK
PASIENT HEMODIALISIS

Pemberian makanan tambahan tinggi protein pada pasien hemodialisis diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizinya. *Pie* merupakan salah satu jenis makanan tambahan yang paling diminati oleh pasien hemodialisis, untuk meningkatkan kandungan proteinnya maka dalam penelitian ini dipilih produk *chicken pie* yang ditambahkan sumber protein. Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan produk *chicken pie* dengan menggunakan tepung ikan lele atau tepung putih telur sebagai makanan tambahan yang tinggi protein untuk pasien hemodialisis. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap dengan perlakuan berdasarkan proporsi tepung terigu : tepung sumber protein (P) dengan variasi 95%:5%; 85%:15%; 75%:25% dan 65%:35% dan jenis tepung sumber protein (tepung ikan lele (S1) dan tepung putih telur (S2)). Analisis statistik pada penelitian ini untuk kandungan gizi menggunakan *anova* taraf 5%, mutu hedonik menggunakan uji *friedman* dan hedonik menggunakan uji *wilcoxon*. Produk yang terpilih berdasarkan uji kandungan gizi (air, abu, protein, lemak dan karbohidrat) serta uji organoleptik (flavor, aroma, tekstur dan warna) adalah P2S1 (tepung terigu : tepung ikan lele = 85%:15%) dan P2S2 (tepung terigu : tepung putih telur = 85%:15%). Hasil analisis didapatkan kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat berturut-turut untuk P2S1 dan P2S2 adalah 14,15%bb; 3,04%bk; 12,84%bk; 10,65%bk dan 60,36%bk serta 13,27%bb; 3,13%bk; 14,66%bk; 11,08%bk dan 57,86%bk. Produk tersebut memiliki nilai sensori flavor enak, aroma agak amis, tekstur remah dan warna kuning. *Chicken pie* memiliki takaran saji 70 gram (35 gram kulit *pie* dan 35 gram *toping pie*). P2S2 merupakan produk terbaik menyumbang 9,56gr protein dan 262 kkal dengan persen AKG berturut-turut 15,21% dan 18,9%.

Kata kunci: *chicken pie*, tepung ikan lele, tepung putih telur, hemodialisis

ABSTRACT

DINDA ANNISA PERMANA
THE PROPORTION OF WHEAT FLOUR TO PROTEIN SOURCE
FLOUR IN PRODUCT DEVELOPMENT CHICKEN PIE FOR
HEMODIALYSIS PATIENTS

Supplementary feeding high protein for hemodialysis patients are expected to meet their nutritional needs. Pie is one type of side dish most preferred by hemodialysis patients, to increase protein content in this study are selected chicken pie products that added source of protein. The aim of this study to develop chicken pie product using catfish flour or white egg flour as side dish high protein for hemodialysis patients. This study is a randomized experimental design complete with basic treatment based on proportion of wheat flour : protein source flour (P) with variation of 95%:5%; 85%:15%; 75%:25% and 65%:35% and type of protein source flour catfish flour (S1) and egg white flour (S2). Statistical analysis in this study to nutrient content using ANOVA level 5%, hedonic quality using Friedman-test and hedonic using Wilcoxon-test. Products are selected based nutrient content (water, ash, protein, fat and carbohydrate) and organoleptic (flavor, aroma, texture and color) is P2S1 (wheat flour : catfish flour = 85%:15%) and P2S2 (wheat flour : egg white flour = 85%:15%). The analysis results are obtained moisture, ash, protein, fat and carbohydrates consecutive P2S1 and P2S2 is 14.15%ww; 3.04%dw; 12.84%dw; 10.65%dw and 60.36%dw and 13.27%ww; 3.13%dw; 14.66%dw; 11.08%dw and 57.86%dw. The products have a sensory value for delicious flavour, slightly fishy aroma, crumb texture and yellow colour. Chicken pie has a serving size is 70 grams (35 grams shell pie and 35 grams topping pie). At P2S2 contribute 9.56gr protein and 262 kcal with AKG percent respectively 15.21% and 18.9%.

Keywords: chicken pie, catfish flour, egg white flour, hemodialysis