

ABSTRAK

Analisis Kandungan Kalsium, Fosfor dan Uji Organoleptik pada *Snack* Telur Gabus dengan Fortifikasi Tepung Cangkang Telur

Cangkang telur merupakan limbah yang ketersediannya sangat melimpah dan memiliki harga yang murah. Fortifikasi tepung cangkang telur juga dapat diaplikasikan pada *snack* telur gabus. *Snack* telur gabus (kue bidaran keju atau widaran keju) merupakan kue tradisional Indonesia berbentuk kecil kembang panjang, berwarna kuning keemasan, bertekstur halus, tidak pecah-pecah serta berasa gurih dan renyah. Penelitian yang dilakukan merupakan penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL). Tiga sampel perlakuan dengan fortifikasi cangkang telur dengan konsentrasi yang berbedayaitu 0%, 3% , 15% dan 25%. Hasil analisis kalsium tertinggi pada perlakuan TG 4 (25%) yaitu sebesar 5.36 mg/kg sedangkan analisis uji fosfor tertinggi yaitu TG 3 (15%) sebesar 0.28 mg/kg, organoleptik menunjukkan nilai tertinggi pada tingkat kesukaan rasa pada sampel TG 3 yaitu 4,24; pada kesukaan aroma tidak ada perbedaan yang signifikan dari semua perlakuan berkisar 3,48-3,72 pada tingkat kesukaan warna yang paling disukai sampel TG 3 yaitu 3.68; pada tekstur tidak ada perbedaan yang signifikan dari semua perlakuan berkisar 3,68-4,08; pada tingkat kesukaan keseluruhan tidak terdapat perbedaan signifikan dari semua perlakuan berkisar antara 3,88-4,04.

Kata kunci: tepung cangkang telur, *snack* telur gabus, kalsium, fosfor, organoleptik

ABSTRACT

Analysis of Calcium Content, Phosphorus and Organoleptic Test on Snack Egg Floss with Eggshell Flour Fortification

Eggshell is a by-product that is abundantly available and inexpensive. Eggshell flour fortification can also be applied to snack egg floss. Snack egg floss (cheese-filled pastries or cheese biscuits) is a traditional Indonesian pastry with small, elongated, golden-yellow, smooth-textured, non-crumbly delicacy with a savory and crunchy taste. This experimental of the study was a complete randomized design (CRD). Three treatments with eggshell fortification concentrations of 0%, 3%, 15%, and 25% were performed. The highest calcium content result was 5.36 mg/kg at TG 4 (25%), while the highest phosphorus was 0.28 mg/kg of at TG 3 (15%). Sensory evaluation has shown that, the highest level of taste preference was at sample TG 3 at 4.24; there was no significant difference in aroma preference among all treatments ranging from 3.48-3.72; the most preferred color was at TG 3 at 3.68; there was no significant difference in texture among treatments at 3.68-4.08. There is no significant difference in overall preference among all treatments ranging from 3.88-4.04.

Keywords: egg shell flour, egg floss, calcium, phosphorus, organoleptic.