

ABSTRAK

Fortifikasi merupakan penambahan gizi pada bahan makanan yang mana makanan yang akan ditambahkan sebelumnya tidak memiliki kandungan gizi tersebut. Proses penambahan bahan atau fortifikasi biasanya banyak digunakan dalam bidang pangan yang dapat dikonsumsi. Peningkatan nutrisi (protein, lemak, dan karbohidrat) dapat dilakukan pada garam dengan cara fortifikasi. Peningkatan kebutuhan sumber nutrisi meliputi protein, lemak dan karbohidrat dapat dilakukan dengan penambahan ke dalam bahan makanan. Bahan pangan yang kaya akan gizi salah satunya dapat diperoleh dari organisme laut seperti ikan kembung. Penelitian ini menggunakan variasi formula antara ikan kembung dan garam dengan tujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat dari keduanya dengan nutrisi terbaik serta diterima oleh panelis sehingga nantinya produk yang diperoleh banyak diminati oleh masyarakat. Penelitian ini menggunakan penelitian Rancangan Acak Lengkap dengan formulasi garam dengan ikan kembung (kontrol 100% garam, 90% garam dan 10% ikan kembung, 80% garam dan 20% ikan kembung, dan 70% garam dan 30% ikan kembung). Parameter yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar NaCl, kadar abu, kadar karbohidrat, dan uji organoleptik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi garam dengan fortifikasi ikan kembung berpengaruh nyata terhadap kandungan protein, NaCl, dan Abu. Kandungan lemak, air dan karbohidrat tidak berpengaruh nyata terhadap formulasi garam dengan ikan kembung. Formulasi terbaik yang dihasilkan pada formulai perlakuan F1 (90% garam dan 10% ikan kembung dengan kadar protein sebesar 2.04%, kadar Lemak 1.37%, kadar air sebesar 0.08%, kadar NaCl sebesar 83.06%, kadar abu sebesar 67.60%, dan kadar karbohidrat 28.92%

Kata Kunci : Fortifikasi, Garam, Ikan Kembung, Proksimat, Organoleptik

ABSTRACT

Fortification is the addition of nutrients to food ingredients where the food to be added previously did not have the nutrient content. The process of adding ingredients or fortification is usually widely used in the field of consumable food. Increased nutrients (protein, fat, and carbohydrates) can be done in salt by fortification. Increasing the need for sources of nutrients including protein, fat and carbohydrates can be done by adding them to food ingredients. Food ingredients that are rich in nutrients can be obtained from marine organisms such as mackerel. This research uses variations in the formula between mackerel and salt with the aim to find out the right formulation of both with the best nutrition and accepted by panelists so that later the products obtained are much in demand by the public. This study used a Complete Randomized Design study with the formulation of salt with mackerel (control 100% salt, 90% salt and 10% mackerel, 80% salt and 20% mackerel, and 70% salt and 30% mackerel). The parameters used in this study include protein content, emac content, water content, NaCl content, ash content, carbohydrate content, and organoleptic test. The results showed that the formulation of salt with mackerel had a significant effect on protein, NaCl, and ash content. Fat, water and carbohydrate content did not significantly affect the formulation of salt with mackerel. The best formulation was produced in the F1 treatment formulation (90% salt and 10% mackerel with protein content of 2.04%, fat content of 1.37%, water content of 0.08%, NaCl content of 83.06%, ash content of 67.60%, and carbohydrate content of 28.92%.

Keywords : *Fortification, Salt, Mackerel, Proximate, Organoleptic*