

ABSTRAK

PEMANFAATAN CANGKANG TELUR AYAM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BUMBU DALAM APLIKASI MAKANAN GORENGAN

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah cangkang telur ayam dapat mensubstitusikan tepung bumbu dalam aplikasi makanan gorengan. Populasi yang ditetapkan dalam penelitian ini yaitu orang-orang yang berada di sekitar Universitas Ciputra termasuk dosen, mahasiswa, dan *staff*. Sampel yang diteliti adalah 30 orang panelis dalam tiga kali pengulangan sehingga total panelis adalah 90 orang. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data dalam uji organoleptik dilakukan dengan metode pembagian kuesioner yang menggunakan skala hedonik. Selanjutnya peneliti mengolah data hasil penelitian menggunakan metode statistik deskriptif. Statistik deskriptif merupakan proses transformasi data dalam bentuk tabulasi sehingga lebih mudah dipahami dan diinterpretasikan. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilaksanakan, panelis memilih tepung bumbu dengan substitusi 10% cangkang telur ayam sebagai perlakuan terbaik. Berdasarkan uji laboratorium, maka dapat disimpulkan bahwa substitusi 10% cangkang telur ayam pada tepung bumbu mengandung 2754,17 miligram kalsium per 100 gram. Ditinjau dari hasil uji penerimaan panelis terhadap hasil kreasi, dapat disimpulkan bahwa produk tepung bumbu dengan substitusi cangkang telur ayam mendapatkan respon yang positif.

Kata Kunci: Cangkang Telur Ayam, Tepung Bumbu, Substitusi, Makanan Gorengan

ABSTRACT

UTILIZATION OF CHICKEN EGG SHELL AS A SUBSTITUTE FOR SEASONED FLOUR IN FRIED FOOD

The purpose of this study is to determine whether chicken egg shell can be utilized as a substitute for seasoned flour in fried food. Population in this study is the people around Universitas Ciputra including lecturers, students and staff members. Meanwhile the samples are 30 panelists on three repetitions, which makes the total 90 panelists. This study is a product creation research that uses organoleptic test and laboratory test in order to obtain data. The technique used in collecting data in organoleptic test is conducted by distributing questionnaires using hedonic scale. Furthermore, the researcher processes the data using descriptive analysis methods. Descriptive analysis method is a process of transformation of research data in tabular form that is easily understood and interpreted. Based on the organoleptic test that has been conducted, panelists chose the 10% substitution of chicken egg shell for seasoned flour as the best percentage. Based on the laboratory test, the seasoned flour with 10% substitution of chicken egg shell contains 2754.17 milligrams of calcium per 100 grams. Judging from the panelists acceptance test, it can be concluded that the product receives positive response.

Keywords: Chicken Egg Shell, Seasoned Flour, Substitution, Fried Food

