

ABSTRAK

Giana Kartika Dewi. B. 1810647. Pengaruh Penambahan Labu Siam (*Sechium edule*) dan Lemak Ayam Terhadap Karakteristik Sensori dan Kimia Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) . Skripsi. Di bawah bimbingan Lia Amalia dan Nursyawal Nacing.

Siomay ikan tenggiri dengan penambahan labu siam dan lemak ayam merupakan produk yang menguntungkan membantu mengurangi resiko penyakit hipertensi, stroke dan kardiovaskular. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan labu siam dan lemak ayam terhadap sensori dan kimia siomay ikan tenggiri. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap dua faktor yaitu faktor penambahan bahan sebanyak 35% yaitu A1 (Ikan Tenggiri), A2 (Ikan Tenggiri + Labu Siam), A3 (Ikan Tenggiri+Lemak Ayam), A4 (Ikan Tenggiri + Labu Siam +Lemak Ayam).Parameter uji ranking yang digunakan yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall*. Didapatkan bahan terpilih yaitu A4 (Ikan Tenggiri + Labu Siam + Lemak Ayam), Faktor persentase penambahan bahan terpilih ke bawah dan ke atas yaitu B1 (0%), B2 (25%), B3 (35%), B4 (45%). Parameter uji mutu sensori dan hedonik yang digunakan yaitu warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan labu siam dan lemak ayam (25%) merupakan produk terpilih. Hasil analisa produk terpilih adalah kadar air 66,68% kadar abu 1% kadar lemak 5,97% kadar protein 7,25% dan kadar karbohidrat 19,1 %.

Kata kunci : labu siam, lemak ayam, siomay, tenggiri