

ANALISIS PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA KUE TALAM DENGAN PENAMBAHAN IKAN GABUS

Yuli Hartati, Nurhidayati, Imelda Telisa

Politeknik Kesehatan Kemenkes Palembang

Corresponding Author : yuli.hartati@poltekkespalembang.ac.id

ABSTRAK

Kue talam adalah kue yang terbuat dari tepung beras dan tepung kanji, dengan bahan tambahan, santan, dan garam. Kehadiran produk kue basah juga menambah jenis makanan yang ada di masyarakat. Namun kreasi pengolahan kue talam tersebut masih sedikit, sehingga perlu dilakukan kreasi dalam pengolahan kue talam yang salah satunya dapat dilakukan dengan menambahkan bahan dasar pembuatan kue talam dengan menambahkan ikan gabus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik dan daya terima kue talam dengan penambahan ikan gabus. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan acak lengkap non faktorial, eksperimen yang digunakan bersifat homogen atau tidak ada faktor lain yang mempengaruhi respon di luar faktor yang diteliti. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa formula terbaik adalah formula 2 (250 gram ikan gabus). Kandungan gizi formulasi kue tart terbaik berdasarkan analisis proksimat adalah energi 147,68 Kkal, protein 6,40%, lemak 6,04%, karbohidrat 16,93%. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam pembuatan kue tarpaulin dengan penambahan ikan gabus untuk menghilangkan bau amis ikan gabus dan membuat warnanya lebih menarik.

Kata kunci : Kue talam, kandungan gizi, ikan gabus

ABSTRACT

Talam cake is a cake made from rice flour and starch, with additional ingredients, coconut milk, and salt. The presence of wet cake products also adds to the types of food available in the community. However, the creation of the tray cake processing is still small, so it is necessary to create creations in the processing of the tray cake, one of which can be done by adding the basic ingredients of making talam cake by adding corks. This study aims to determine the best formulation and acceptability of talam cake with the addition of snakehead fish. This research is an experimental study with a non-factorial completely randomized design, the experiment used is homogeneous or there are no other factors that affect the response outside the factors studied. The organoleptic test results showed that the best formula was formula 2 (250 grams of snakehead fish). The nutritional content of the best tart formulation based on proximate analysis was energy 147.68 Kcal, protein 6.40%, fat 6.04%, carbohydrates 16.93%. Further research is needed to make tarpaulin cakes with the addition of snakehead fish to remove the fishy smell of snakehead fish and make the color more attractive.

Keywords : kue talam, nutritional content, fish cork

PENDAHULUAN

World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa kasus bedah merupakan masalah kesehatan masyarakat. Diperkirakan bahwa 11% dari beban penyakit di dunia berasal dari penyakit, diperkirakan bahwa sebanyak 234,2 juta prosedur pembedahan dilakukan setiap tahun yang mana berpotensi terhadap komplikasi dan kematian.

Pembedahan sendiri merupakan suatu tindakan pengobatan yang menggunakan cara invasif dengan cara membuka atau menampilkan bagian tubuh yang akan ditangani melalui sayatan yang diakhiri dengan penutupan dan penjahitan luka, di mana pada masa setelah operasi terjadi suatu fase metabolisme baik anabolisme maupun katabolisme.

Salah satu komplikasi pasca pembedahan yang dapat timbul akibat malnutrisi adalah penyembuhan luka bekas operasi yang tidak baik. Zat gizi yang memiliki peranan dalam membantu penyembuhan luka pasca bedah salah satunya adalah protein.

Protein memiliki peran sangat penting pada seluruh proses atau fase penyembuhan luka. Pasien trauma/bedah membutuhkan asupan protein yang lebih banyak. Jika pasien telah mengalami malnutrisi protein, maka akan berdampak pada penyembuhan luka. Keadaan hipalbuminemia dapat menyebabkan kelainan berupa komplikasi dari penyakit yang diderita sebelumnya sehingga berakibat pada tingkat morbiditas dan mortalitas pasien (Pararesthi dkk, 2019).

Makanan selingan, disebut juga camilan atau snack, sangat disukai dan sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia. Beberapa faktor seperti biaya produksi yang rendah, mudah dibuat, dan masa simpan yang lama membuat makanan selingan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia. Namun, masyarakat pada umumnya mementingkan rasa yang enak saja dan tidak terlalu memperhatikan kandungan gizi makanan selingan tersebut sehingga sumbangan gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan gizi mikro (kalsium, besi, kalium) dari makanan selingan terhadap kebutuhan gizi sehari-hari masih rendah. Ketidakseimbangan kebutuhan zat gizi akan menimbulkan masalah gizi, baik gizi kurang maupun gizi lebih merupakan masalah yang penting karena dapat menimbulkan penyakit-penyakit tertentu (Damayanti dkk, 2019).

Zat gizi yang diperoleh dari makanan selingan digunakan untuk menambah zat gizi yang diperoleh dari makanan utama, sehingga

makanan selingan yang dimakan seharusnya makanan selingan yang sehat dan bergizi, oleh karena itu diperlukan suatu produk makanan selingan yang tidak hanya enak, namun juga sehat dan bergizi. Salah satu makanan selingan adalah kue talam.

Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas Indonesia yang mudah ditemukan di mana-mana di semua daerah di Indonesia. Di bulan puasa, kue talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer, kue ini terbuat dari berbagai macam tepung olahan. Diantaranya tepung beras dan tepung sagu, tepung beras berperan untuk memberikan bentuk dari kue talam tersebut. Sedangkan tepung sagu berperan untuk membuat kue talam menjadi lebih kenyal. Selain tepung beras dan tepung sagu, salah satu bahan utama dalam pembuatan kue talam adalah santan (Nurdin, 2012).

Pada saat ini makanan sudah bervariasi. Kehadiran produk kue basah ikut serta menambah jenis makanan yang ada di masyarakat. Namun, kreasi pengolahan kue talam masih sedikit, sehingga perlu dilakukan kreasi pada pengolahan kue talam yang salah satunya bisa dilakukan dengan penambahan bahan dasar pembuatan kue talam dengan menambahkan ikan gabus.

Ikan Gabus memiliki ciri-ciri tubuh memanjang dengan kepala bersisik yang berbentuk pipih dan lebar, dengan matanya terdapat pada bagian anterior kepala. Sirip punggung lebih panjang dari sirip ekor, serta warna tubuh pada bagian punggung hijau kehitaman dan bagian perut berwarna krem atau putih (FAO, 2017).

Ikan gabus mengandung protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan lainnya, yaitu sekitar 25,5% dan sebagian besar adalah protein albumin yakni sekitar 6,22%. Albumin

baik dari ikan gabus maupun hewan lainnya banyak digunakan untuk penderita hipoalbumin (kekurangan albumin) dan juga untuk penyembuhan luka pasca-operasi, pasca khitan, wanita yang habis melahirkan (Ulandari *et al.*, 2011).

Hasil penelitian tentang daya terima kue talam dengan penambahan ikan gabus diperoleh hasil daya terima panelis terbaik yaitu formula 2. Ditinjau dari aspek warna sebanyak 56,67%, aroma sebanyak 56,67%, rasa sebanyak 46,67%, dan dari aspek tekstur sebanyak 50%.

Hasil penelitian tentang kandungan gizi pada kue talam penambahan ikan gabus berdasarkan analisis proksimat per 100 gram diperoleh energi 147,68 kkal, protein 6,40%, lemak 6,04%, karbohidrat 16,93%, kadar air 69,73%, dan kadar abu 0,90%.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima kesukaan panelis terhadap karakteristik sensoris (warna, tekstur, aroma, dan rasa) dan mengetahui kandungan gizi pada kue talam dengan penambahan ikan gabus.

METODE

Desain, tempat, dan waktu

Penentuan formulasi dan pembuatan kue talam serta uji daya terima akan dilaksanakan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palembang dan uji laboratorium yaitu analisis proksimat, analisis kadar albumin, akan dilaksanakan di Laboratorium PT. Saraswati Indo Genetech.

Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue talam terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu, tepung beras, tepung tapioka, ikan gabus, dan santan. Bahan tambahan yaitu, garam, air, daun seledri, bawang goreng dan ebi.

Jenis dan cara pengumpulan data

1. Jenis Data

- a. Daya terima yang diperoleh dari formulir yang diisi oleh panelis. Formulir berisi 4 aspek penilaian yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa.
- a. Peneliti melakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan gizi kue talam penambahan ikan gabus.

2. Cara Pengumpulan Data

- a. Daya terima diperoleh dari formulir yang diisi oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Penilaian ini menggunakan skala hedonik.
- b. Nilai gizi kue talam diperoleh dari hasil uji proksimat.

3. Cara Penilaian

- a. Panelis diberi form penilaian yang harus diisi sesuai dengan keterangan pada form pada masing-masing aspek yaitu aspek warna, tekstur, aroma dan rasa.
- b. Penentuan kandungan gizi dengan analisis proksimat yaitu Kadar Protein Total (*Kjeldahl*), Kadar Lemak Total (*Soxhletas*), Kadar Karbohidrat Total, Kadar Abu Total (*Dry Ashing*, dan Kadar Air Total (*Termogravient*).

Pengolahan dan analisis data

Data dikelompokkan dan diolah dengan menggunakan komputer. Data hasil uji organoleptik yaitu uji hedonik (uji kesukaan) ditabulasi dalam bentuk tabel kemudian dianalisis menggunakan Uji *Friedman-test* dan dilanjutkan dengan Uji *Countif*.

Data yang telah dianalisis

disajikan dalam bentuk tabel dan grafik disertai narasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daya Terima Kue Talam dengan Penambahan Ikan Gabus.

Hasil uji organoleptik yang dilakukan di Kampus Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palembang dengan jumlah penelis 30 orang yang merupakan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palembang tingkat II sampai tingkat III. Penyajian dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan skala hedonik 1. sangat tidak suka, 2. tidak suka, 3. agak suka, 4. suka, 5. sangat suka, dan didapatkan data sebagai berikut :

Daya terima terhadap aspek warna

Daya terima panelis terhadap aspek warna kue talam penambahan ikan gabus melibatkan indera penglihatan dengan menggunakan mata. Data yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1.
Daya Terima Terhadap Aspek Warna Kue Talam dengan Penambahan Ikan Gabus

Kriteria Warna	F1		F2		F3	
	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
sangat suka	11	36.67	13	43.33	11	36.67
suka	15	50	17	56.67	16	53.33
agak suka	4	13.33	0	0	3	10
tidak suka	0	0	0	0	0	0
sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	100	30	100	30	100

Berdasarkan Tabel. 1 total skor ketiga formula dalam uji organoleptik terhadap warna, kue talam yang memiliki total persentase tertinggi yaitu 56,67% dengan kriteria suka pada formula F2, sedangkan kue talam yang memiliki total persentase terendah yaitu 10% dengan kriteria agak suka pada formula F3. Hal ini menunjukkan panelis lebih menyukai warna kue talam pada formula F2 dibandingkan dengan F1 dan F3.

Warna yang dihasilkan pada kue talam formula F1, F2, dan F3, memiliki warna putih. Warna putih disebabkan oleh penggunaan santan dari kelapa yang dibuang kulit arinya. Santan kental akan membuat warna dari kue menjadi menjadi lebih putih dengan kecerahan yang tinggi (Laksmi, 2014).

Menurut Winarno, 2014 santan merupakan emulsi minyak kelapa dalam air, yang berwarna putih, diperoleh dengan cara memeras daging kelapa segar yang sudah diparut dengan atau tanpa penambahan air. Santan adalah cairan yang berwarna putih yang diperoleh dari pemerasan. Jika santan didiamkan akan terpisah menjadi dua fase yaitu fase skim yang jernih bagian bawah dan fase krim yang berwarna putih susud bagian atas (Winarno, 2006).

Selain dipengaruhi oleh santan warna kue talam juga dipengaruhi oleh tepung beras yang berwarna putih. Tepung beras merupakan salah satu bentuk produk setengah jadi dari beras putih yang dapat disimpan lebih lama, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat

dimasak sesuai kebutuhan kehidupan yang serba praktis (Darmajati,dkk., 2000).

Daya terima terhadap aspek aroma

Daya terima panelis terhadap aspek aroma kue talam penambahan ikan gabus

melibatkan indera penciuman dengan menggunakan hidung. Data yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2.

Daya Terima Terhadap Aspek Aroma Kue Talam dengan Penambahan Ikan Gabus

Kriteria Aroma	F1		F2		F3	
	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
sangat suka	9	30	10	33.33	7	23.33
suka	11	36.67	17	56.67	14	46.67
agak suka	8	26.67	3	10	8	26.67
tidak suka	2	6.67	0	0	1	3.33
sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	100	30	100	30	100

Berdasarkan Tabel 2 total skor ketiga formula dalam uji organoleptik terhadap aroma, kue talam yang memiliki total persentase tertinggi yaitu 56,67% dengan kriteria suka pada formula F2, sedangkan kue talam yang memiliki total persentase terendah yaitu 3,33% dengan kriteria tidak suka pada formula F3. Hal ini menunjukkan bahwa sebgayaan besar panelis lebih menyukai aroma kue talam pada formula F2 dibandingkan dengan F1 dan F3.

Aroma khas yang ditimbulkan lebih mendominasi dipengaruhi oleh santan. Santan berperan dalam penambahan aroma yang harum pada bahan pangan. Hal ini disebabkan karena santan mengandung senyawa *nonylmethylketon*, yang bersifat volati mudah menguap sehingga pada pemanasan suhu yang tinggi akan menghasilkan bau yang enak (Anonim, 2015).

Aroma adalah bau yang sukar diukur sehingga biasanya menimbulkan pendapat yang berlainan dalam menilai kualitas aromanya.

Perbedaan pendapat dapat disebabkan setiap orang memiliki perbedaan penciuman,meskipun mereka dapat membedakan aroma namun setiap orang mempunyai kesukaan yang berlainan (Nuraelah, 2015).

Industri pangan menganggap uji aroma sangat penting karena dapat dengan cepat memberikan hasil mengenai kesukaan konsumen terhadap produk. Agar menghasilkan aroma, zat harus bersifat menguap, sedikit larut dalam air atau sedikit larut dalam minyak (Rufaizah, 2011).

Daya terima terhadap aspek rasa

Daya terima panelis terhadap aspek rasa kue talam penambahan ikan gabus melibatkan indera pengecap dengan menggunakan lidah. Data yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3.

Daya Terima Terhadap Aspek Rasa Kue Talam dengan Penambahan Ikan Gabus

Kriteria Tekstur	F1		F2		F3	
	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
sangat suka	13	43.33	14	46.67	5	16.67
suka	12	40	15	50	13	43.33
agak suka	5	16.67	1	3.33	9	30
tidak suka	0	0	0	0	3	10
sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	100	30	100	30	100

Berdasarkan Tabel 3 total skor ketiga formula dalam uji organoleptik terhadap rasa, kue talam yang memiliki total persentase tertinggi yaitu 46,67% dengan kriteria sangat suka pada formula F2, sedangkan kue talam yang memiliki total persentase terendah yaitu 6,67% dengan kriteria tidak suka pada formula F1. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa kue talam pada formula F2 dibandingkan dengan F1 dan F3. Rasa kue talam ini memiliki rasa yang gurih yang berasal dari santan, hal ini disebabkan karena penggunaan santan. Hal tersebut sejalan dengan Soekopitojo (2010), yang menyatakan bahwa santan memiliki kandungan lemak sehingga membuat rasa masakan menjadi lebih sedap dan gurih dengan aroma khas kelapa yang harum.

Rasa makanan, merupakan faktor penilaian untuk hasil dari penggabungan formulasi bahan dalam membuat suatu produk makanan yang dinilai dengan lidah, dengan

mengukur manis, asam, asin, pahit, atau perpaduan lainnya, dan merupakan penentu tingkat kesukaan pada produk pangan. Untuk menambah nuansa rasa pada kue talam ditambahkan santan untuk membuat kue talam menjadi lebih enak (Tauhid,2014).

Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan komposisi bahan pada suatu produk makanan yang ditangkap oleh indera pengecap dan rasa juga dipengaruhi interaksi dengan komponen rasa lain seperti gula (Renitya dkk, 2013).

Daya terima terhadap aspek tekstur

Daya terima panelis terhadap aspek rasa kue talam penambahan ikan gabus melibatkan indera pendengar dengan menggunakan telinga. Data yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 4 berikut.

Tabel 4.**Daya Terima Terhadap Aspek Tekstur Kue Talam dengan Penambahan Ikan Gabus**

Kriteria Rasa	F1		F2		F3	
	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
sangat suka	6	20	14	46.67	6	20
suka	13	43.33	12	40	13	43.33
agak suka	9	30	4	13.33	7	23.33
tidak suka	2	6.67	0	0	4	13.33
sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	100	30	100	30	100

Berdasarkan Tabel 10 total skor ketiga formula dalam uji organoleptik terhadap tekstur, kue talam yang memiliki total persentase tertinggi yaitu 50% dengan kriteria suka pada formula F2, sedangkan kue talam yang memiliki total persentase terendah yaitu 10% dengan kriteria tidak suka pada formula F3. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur kue talam pada formula F2 dibandingkan dengan F1 dan F3.

Tekstur kue talam lembut, agak kenyal, lengket dan agak lembab. Menurut Erwin (2002), ciri khas tekstur kue talam adalah lembut dan agak kenyal. Tepung beras memiliki kadar amilosa kurang dari 25% dan akan memberi pengaruh setelah pemasakan karena volumenya akan bertambah namun akan menjadi keras setelah dingin (Utomo, 2005). Sementara itu, tepung sagu bersifat lengket bila terkena cairan, halus, kering, dan mirip seperti tepung tapioka

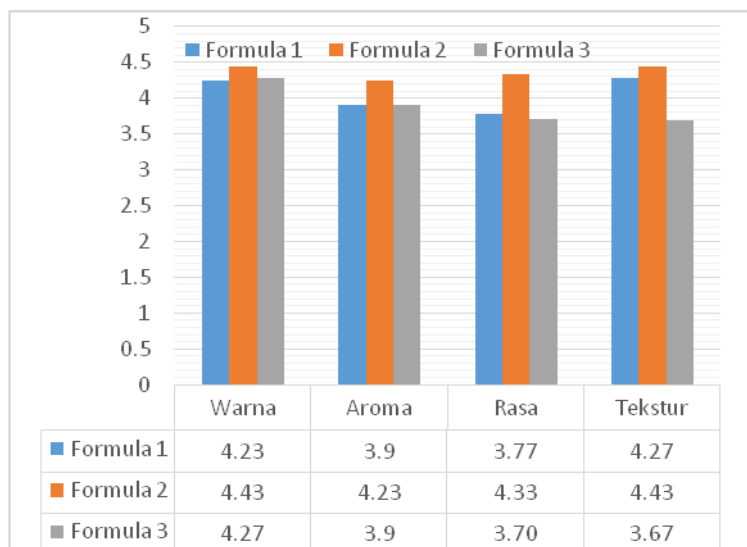
(Tim Dapur Demedia, 2010). Hal itu yang menjadikan tekstur kue talam yang lengket.

Selain itu tekstur kue talam juga lembab disebabkan karena pada proses pematangan digunakan metode pengukusan yang memanfaatkan uap panas sebagai agen penetrasi panas. Pengukusan yang terus-menerus mempengaruhi terjadinya proses gelatinisasi pati yang menyebabkan penyerapan air oleh molekul-molekul pati (Winarno, 1991).

Tekstur makanan merupakan faktor penilaian yang ditentukan melalui indra peraba dan atau dengan sentuhan dengan mengukur kekerasan ataupun konsistensi produk pangan.

Grafik Nilai Rata-rata Kue Talam Penambahan Ikan Gabus dapat dilihat pada Grafik 1.

Grafik 1. Nilai Rata-rata Kue Talam Penambahan Ikan Gabus



Grafik 1 menunjukkan bahwa jenis formula yang paling disukai oleh panelis dari aspek penilaian adalah F2 dengan pemakaian bahan 250 gram ikan gabus. Hasil ini menunjukkan bahwa penambahan ikan gabus yang bisa diterima oleh panelis berada pada formula kedua (F2). Sedangkan penggunaan bahan 200 gram ikan gabus (F1) dan 300 gram ikan gabus (F3), masih terdapat beberapa panelis

yang kurang menyukai, dikarenakan pada formula 1 tekstur kue talam terlalu lembek, dan pada formula 3 tekstur kue talam agak keras serta aroma ikan gabus masih tercium, hal tersebut bisa dilihat dari penilaian warna, rasa, aroma, dan tektur yang dilakukan oleh panelis.

Hubungan Daya Terima Kue Talam dengan Penambahan Ikan Gabus dapat dilihat pada tabel 5 berikut.

Tabel 5

Hubungan Daya Terima Pengaruh Penambahan Ikan Gabus Pada Kue Talam

Kategori	<i>p - Value</i>
Warna	0,078
Aroma	0,081
Rasa	0,007
Tekstur	0,004

Berdasarkan tabel 5 dapat dijelaskan bahwa terdapat hubungan antara daya terima pengaruh penambahan ikan gabus pada kue talam dari segi rasa dan tekstur ($p < 0,05$) sedangkan dari segi warna dan aroma tidak ada hubungan antara daya terima pengaruh penambahan ikan gabus pada kue talam ($p > 0,05$). Hubungan daya terima pengaruh penambahan ikan gabus pada kue talam ini dianalisis menggunakan uji *Friedman Test*.

Analisis proksimat dilakukan untuk mengetahui komposisi zat gizi makro dari produk kue talam penambahan ikan gabus hasil perlakuan terbaik yaitu pada formula 2 dengan penambahan ikan gabus 250 gram. Adapun analisis kimia ini memiliki manfaat sebagai penilaian kualitas bahan pangan terutama pada standar zat gizi yang seharusnya terkandung kue talam tersebut.

Analisis kimia yang dilakukan meliputi pemeriksaan kandungan zat gizi makro (kadar

energi, protein, lemak, karbohidrat). Hasil penelitian terhadap kandungan gizi pada kue

talam penambahan ikan gabus seperti pada Tabel 6 berikut :

Tabel 6
Analisis Proksimat Kue Talam Ikan Gabus Per 100 Gram

Parameter	Satuan	Hasil
Energi Total	kkal	147,68
Protein	%	6,40
Lemak Total	%	6,04
Karbohidrat	%	16,93
Kadar Air	%	69,73
Kadar Abu	%	0,90

Kadar protein dalam makanan adalah sumber asam amino yang mengandung unsur C, H, O, dan N yang tidak dimiliki oleh lemak dan karbohidrat. Protein merupakan zat gizi yang sangat penting dibutuhkan oleh tubuh, karena selain berfungsi sebagai penghasil energi, zat pembangun, dan zat pengatur (Winarno, 2004).

Kue talam dengan penambahan ikan gabus yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu sebesar 6,40% gram per 100 gram. Hal ini sejalan dengan penelitian Santosa (2011) tentang Ikan gabus (*C. striata*) memiliki kandungan gizi yang tinggi, yaitu dengan kadar protein mencapai 25,1%. Ikan gabus memiliki kandungan protein 25,1% dan 6,224% dari protein tersebut berupa albumin yang memiliki manfaat seperti mempercepat penyembuhan luka dan pembentukan jaringan baru pada tubuh (Mustar, 2013).

Kandungan lemak kue talam dengan penambahan ikan gabus yaitu sebesar 6,04%. Kandungan lemak pada kue talam ini diperoleh dari santan. Perbedaan kandungan lemak dipengaruhi oleh kualitas santan, dan dari proses pemanasan.

Santan hanya memiliki kandungan lemak sebesar 35%, air 55% dan beberapa zat lainnya tergantung pada jumlah air yang ditambahkan pada saat pembuatan santan. Kadar

lemak pada santan tergantung pada umur kelapa yang digunakan. Untuk mendapatkan kadar lemak tersebut diperlukan buah kelapa tua yang berumur ± 8-9 bulan. Daging buah kelapa segar kaya akan lemak dan karbohidrat serta protein dalam jumlah yang cukup (Shahidi, 2005).

Kandungan gizi utama pada santan adalah lemak, lebih tepatnya lemak jenuh. Tetapi sama seperti kelapa, lemak jenuh yang terdapat pada santan tidak merugikan kesehatan. Jenis lemak jenuh yang terdapat pada santan yaitu kelompok asam lemak jenuh rantai sedang (*medium chain saturated fatty acids*), diantaranya asam laurat, asam kaprat (Wulandari, dkk 2017).

Nilai kandungan karbohidrat dihitung menggunakan metode *by difference*, yaitu dengan memperhitungkan jumlah karbohidrat dari pengurangan komponen total (100%) terhadap kadar air, lemak, protein dan abu (El-Shobaki dkk, 2010).

Kandungan karbohidrat pada Kue Talam Penambahan Ikan Gabus sebesar 16,93%. Karbohidrat merupakan sumber energi bagi tubuh, selain itu karbohidrat juga mempunyai peranan penting dalam menentukan karakteristik bahan makanan seperti rasa, warna, dan tekstur (Winarno, 2004).

Nilai kandungan energi diperoleh berdasarkan perhitungan konversi kandungan protein, lemak, dan karbohidrat menjadi satuan Kal. Sumber penghasil energi terbesar adalah lemak. Konversi 1 gram lemak adalah 9 Kalori. Karbohidrat dan protein yaitu 1 gram setara dengan 4 Kal.

Kandungan energi kue talam penambahan ikan gabus sebesar 147,68 kkal. Kalori merupakan suatu satuan yang setara dengan panas. Setiap bahan makanan mempunyai nilai kalori masing-masing yang satu sama lain tidak sama (Ladamay, 2014).

KESIMPULAN

Dari hasil uji organoleptik berdasarkan karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur didapatkan bahwa formula terbaik adalah formula 2.

Kandungan gizi berdasarkan hasil analisis proksimat dari formulasi kue talam terbaik yaitu berupa 147,68 Kkal, protein 6,40%, lemak 6,04%, Karbohidrat 16,93%.

SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menghilangkan aroma pada ikan gabus dan membuat warna menjadi lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2019. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan 6(1) : 25. Available at https://www.researchgate.net/publication/330791290_Uji_Kadar_Albumin_Dan_Pertumbuhan_Ikan_Gabus_Channa_striata_Dengan_Kadar_Protein_Pakan_Komersial_Yang_Berbeda_Albumin_Level_Test_And_Snakehead_Fish_Channa_striata_Growth_With_Different_Commercial_Feed.
- Imelda, Arniyanti S. 2014. Hubungan Kadar Albumin Dengan Penyembuhan Luka Pasien Post Operasi Laparatomi Di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Tk II Pelamonia Makassar.
- Irnawati, dk. 2017. Identifikasi Ikan Gabus, *Channa spp.* (Scopoli 1777) stokliar dan gnerasi I hasil domestika berdasarkan gen *Cytochrome C Oxidase Subunit I* (COI). Jurnal Aktiologi Indonesia 17(2) : 165-173. Available at <https://media.neliti.com/media/publications/273438-identification-of-wild-stock-and-the-fir-f0263186.pdf>.
- Listyanto, Nurbakti, dan Andriyanto, Septyan. 2009. Ikan Gabus (*Channa striata*) Manfaat Pengembangan Dan Alternatif Budidayanya. Dalam Media Akuakultur Vol.4 No.1- 2009. (E-Journal).
- Murtutik L. & Suwarni A. 2013. Hubungan Kadar Albumin Dengan Penyembuhan Luka Pada Pasien Post Operasi Laparatomy Di Ruang Mawar Rumah Sakit Slamet Riyadi Surakarta.
- Pararesthi., Putra., dan Kurniyanta, Putu. 2019. Hubungan antara kadar albumin dengan penyembuhan luka pada pasien pasca bedah di Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar. Dalam Intisari Sains Medis 2019, Volume 10, Number 3 (E-Journal). Available at <https://isainsmedis.id/index.php/ism/article/viewFile/450/419>.
- Pramudito, dan Salim, Chaerul. 2019. Jurnal Pariwisata, Vol. 6 No. 1 - April 2019 (E-Journal). Available at https://www.researchgate.net/publication/333464722_Substitusi_Ubi_Dengan_Labu_Kuning_Pada_Pembuatan_Kue_Talam_Ubi.
- Rahayu, Istikomah. 2015. Uji Kadar Glukosa dan Organoleptik pada Pemanfaatan Suweg (*Amorphophallus*

campanulatus) Sebagai Bahan Dasar Kue Talam dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami (E-Skripsi). Surakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas MuhamadiyahSurakarta. Available at <http://eprints.ums.ac.id/32860/13/Naskah%20Publikasi.pdf>

Widyastuti, Yunita., dan Wardhana, A, P. 2017. Hipoalbuminemia Pengaruhnya pada Farmakokinetika Agen-agen Anestesi. Jurnal komplikasi anestesi vol.5, No.1, November 2017 (E-

Journal). Available at <http://anestesi.fk.ugm.ac.id/jka.ugm/download-file-142152.pdf>

Yuliananda. 2018. Pengaruh Penambahan Pure Bayam(*Amaranthus hybridus L.*) pada Pembuatan Kue Talam Ebi Terhadap Dya Terima Konsumen (E-Skripsi). Jakarta : Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Available at <http://repository.unj.ac.id/743/1/Skripsi%20Yuliananda.pdf>