

ABSTRAK

Didi Indrawan Bunta 632408019. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo. Dibimbing oleh Asri Silvana Naiu S.Pi, M.Si dan Nikmawati Susanti Yusuf S.IK, M.Si

Tujuan penelitian ini adalah untuk membuat tepung tulang ikan tuna difortifikasi kedalam produk kue bagea, mengetahui konsentrasi terbaik penambahan tepung tulang ikan tuna pada formula kue bagea dengan analisis nilai hedonik, dan mengetahui karakteristik kimia dan mutu hedonik dari formula terbaik. Perlakuan penambahan tepung tulang ikan tuna dengan konsentrasi 1.1%, 2.3%, dan 3.4% dari jumlah terigu dan sagu. Rancangan dan analisis data yang digunakan yaitu uji *Kruskal Wallis* dan uji lanjut Duncan. Hasil rendemen tepung tulang ikan tuna yang dihasilkan yaitu 56.2%. Hasil uji kimia pada tepung tulang ikan yaitu kadar air 3.49%, abu 29%, protein 12.4%, lemak 1.98%, dan kalsium 3.88%. Hasil uji hedonik formula terbaik penambahan konsentrasi tepung tulang ikan yaitu formula (konsentrasi 1.1%). Hasil uji kimia kue bagea terpilih dengan kadar air 2.22%, abu 1.25%, protein 6.6 %, lemak 10.41%, kalsium 0.16%, sedangkan karakteristik mutu hedonik kue bagea formula terbaik dengan kenampakan (utuh, rapi, bersih, kurang homogen), warna (coklat gelap), aroma (agak tercium aroma khas sagu dan tepung tulang ikan), tekstur (agak renyah agak lama hancur), dan rasa (gurih, agak manis, agak terasa tepung tulang ikan).

Kata Kunci : *Tepung Tulang Ikan Tuna, Kue Bagea, Uji Hedonik.*