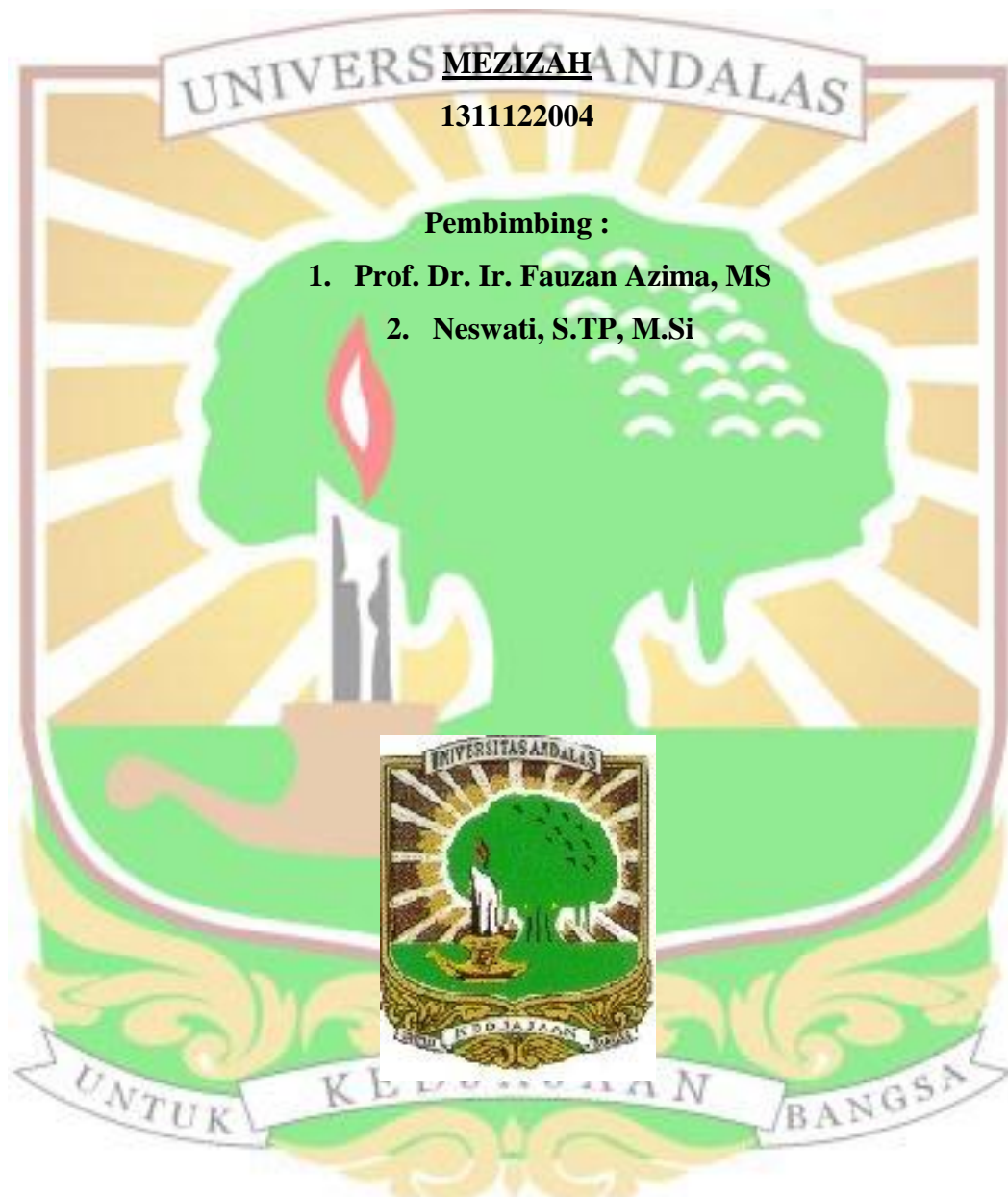


**PEMANFAATAN TULANG IKAN TUNA (*Thunnus SP*),  
CANGKANG PENSI (*Corbiculla sumatrana*), CANGKANG  
TELUR, DAN CEKER AYAM SEBAGAI TEPUNG KALSIUM  
DAN APLIKASINYA PADA TABLET**



**MEZIZAH**

**1311122004**

**Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**
- 2. Neswati, S.TP, M.Si**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

**Pemanfaatan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp), Cangkang Pensi (*Corbiculla sumatrana*), Cangkang Telur, dan Ceker Ayam sebagai Tepung Kalsium dan Aplikasinya pada Tablet *Effervescent***

Mezizah, Fauzan Azima, Neswati

**ABSTRAK**

Penelitian ini menggunakan metode eksploratif yang terdiri dari tiga ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah 4 jenis bahan yang mengandung kalsium yaitu tulang ikan tuna, cangkang pensi, cangkang telur, dan Ceker ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar kalsium dan bioavailabilitas kalsium pada tepung tulang ikan tuna, cangkang pensi, cangkang telur dan ceker ayam dan mengaplikasikan tepung tersebut pada tablet *effervescent*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari sampai Juli 2018 di Laboratorium Kimia, Biokimia dan Gizi Hasil Pertanian, Laboratorium Instrumentasi Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Hasil penelitian didapatkan nilai kadar air tepung tulang ikan tuna, cangkang pensi, cangkang telur dan ceker ayam masing-masing adalah 2,92%, 0,54%, 0,52% dan 4,75%. Kadar abu tepung tulang ikan tuna, cangkang pensi, cangkang telur dan ceker ayam masing-masing adalah 60,44%, 95,40%, 95,91% dan 40,23%. Kadar kalsium tepung tulang ikan tuna, cangkang pensi, cangkang telur dan ceker ayam masing-masing adalah 166,39 mg/g, 183,06 mg/g, 155,8 mg/g dan 136,11 mg/g. Uji salmonella semua tepung didapatkan hasil negatif. Bioavailabilitas kalsium tepung yang dihasilkan adalah tulang ikan tuna 55,78%, cangkang pensi 77,63%, cangkang telur 81,21%, ceker ayam 93,72%. Pengaplikasian tepung kalsium menjadi tablet *effervescent* mengalami penurunan bioavailabiliti kalsium. Didapatkan nilai bioavailabilitas nya sebesar 82,53% untuk tablet ceker ayam. Uji organoleptik menunjukkan, tablet yang memiliki nilai tertinggi adalah tablet ceker ayam dengan nilai bentuk = 3,4 aroma = 3 warna = 3,2 rasa =2,2.

**Kata kunci :** bioavailabilitas, kalsium, tablet *effervescent*, tepung