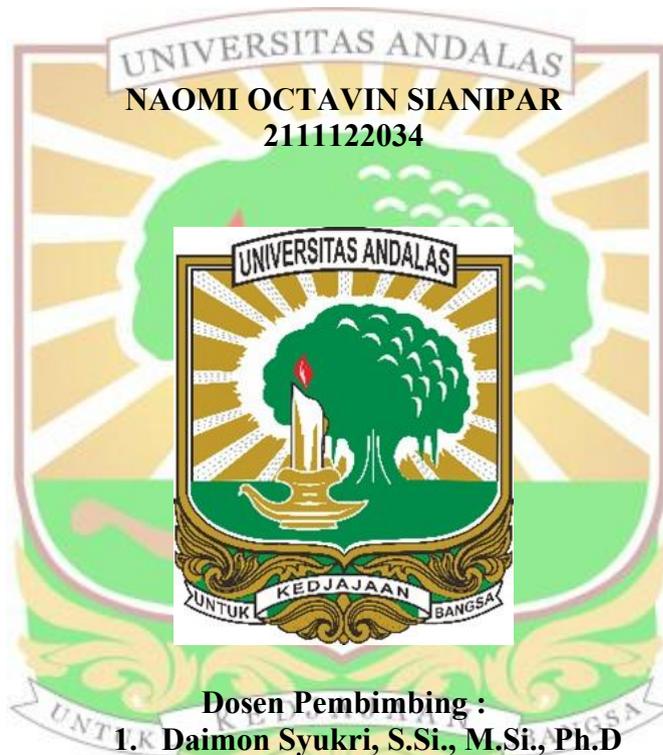


**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* MANGGA
(*Mangifera indica* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
FOOD BAR IKAN TERI NILON (*Stolephorus
heterolobus*)**



Dosen Pembimbing :

- 1. Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D**
- 2. Ismed, S.Pt., M.Sc.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* MANGGA (*Mangifera indica* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK *FOOD BAR* IKAN TERI NILON (*Stolephorus heterolobus*)

Naomi Octavin Sianipar, Daimon Syukri, Ismed

ABSTRAK

Food bar adalah produk pangan praktis berbentuk batang padat dengan kandungan gizi tinggi yang berpotensi sebagai pangan fungsional. Sebagian besar *food bar* menggunakan protein nabati, sedangkan ikan teri nilon (*Stolephorus heterolobus*) mengandung protein lebih dari 60% sehingga potensial digunakan sebagai bahan baku. Kendala utama produk ini adalah aroma amis dan rasa asin yang menurunkan penerimaan konsumen. Penelitian ini bertujuan menentukan formulasi terbaik *food bar* ikan teri nilon dengan penambahan *puree* mangga arummanis (*Mangifera indica* L.) serta mengkaji pengaruhnya terhadap sifat kimia dan sensori. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan konsentrasi *puree* mangga (0%, 15%, 30%, 45%, 60%) dan tiga ulangan. Data dianalisis menggunakan ANOVA dan dilanjutkan uji DMRT. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan D (penambahan *puree* mangga 45%) memberikan skor hedonik tertinggi yaitu warna 4,35 (suka), aroma 3,90 (suka), rasa 3,90 (suka), dan tekstur 4,05 (suka). Uji deskriptif menunjukkan perlakuan ini dengan nilai tertinggi kedua dengan karakteristik warna 4,55 (kuning sangat cerah), aroma 4,35 (khas mangga), rasa 4,25 (manis), dan tekstur 4,30 (tidak keras). Analisis proksimat menunjukkan kadar air 13,53%, abu 1,51%, protein 14,68%, lemak 16,50%, karbohidrat 53,78%, energi 467,13 Kkal, serta kekerasan 1155,33 gF, yang mendekati standar USDA dan produk komersial. Penambahan *puree* mangga berpengaruh nyata terhadap kadar air, protein, lemak, energi, kekerasan, dan sifat sensori, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu dan karbohidrat.

Kata Kunci: *food bar*, ikan teri nilon, *puree* mango