

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BAWANG
DAYAK (*Eleutherine palmifolia* Merr.) TERHADAP
MAKRONUTRIENT, ALKALOID DAN
ORGANOLEPTIK NUGGET LELE**

Iga Dwi Ambarani
36.2015.7.2.1172

ABSTRAK

Latar belakang: Bawang dayak memiliki potensi sebagai sumber antioksidan alami bahan pangan yang baik bagi tubuh, namun pemanfaatan bawang dayak masih sangat rendah, maka dilakukan inovasi dengan menambahkan bawang dayak dalam bentuk ekstrak pada produk nugget lele. hal ini menyebabkan peningkatan nilai gizi pada nugget lele, sehingga akan produk yang dihasilkan semakin baik. **Tujuan:** mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bawang dayak terhadap kadar proksimat, total alkaloid dan organoleptik nugget lele. **Metode:** penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorium pada bidang teknologi pangan dan gizi dengan disain rancangan acal lengkap dengan kelompok sampel penambahan ekstrak bawang dayak yaitu, F1 (0%), F2 (5%), F3 (10%), dan F4 (15%). Sehingga terdapat 4 macam perlakuan analisis dengan 2 kali ulangan. Kemudian dianalisis kadar proksimat, total alkaloid dan organoleptik. Analisis statistik yang digunakan untuk kadar proksimat dan total alkaloid adalah Anova dengan derajat kemaknaan 95%, dilanjutkan dengan uji Duncan untuk mengetahui perbandingan antar rata-rata, analisis statistik yang digunakan untuk data organoleptik adalah kruskal wallis. **Hasil:** terdapat pengaruh yang signifikan terhadap energi, lemak, karbohidrat dan kadar abu nugget lele dengan nilai rata-rata $p=0,00$ ($p<0,05$). Tidak dapat pengaruh signifikan pada protein dan kadar air nugget lele dengan $p=0,08$ dan $p=0,62$ ($p>0,05$). Terdapat pengaruh yang signifikan $p=0,00$ ($p=0,05$) terhadap total alkaloid nugget lele. pada uji organoleptik terdapat pengaruh signifikan pada nugget lele dengan nilai p value masing-masing 0,001 (warna), 0,00 (aroma), 0,00 (rasa), 0,04 (tekstur). **Kesimpulan:** Terdapat perbedaan yang signifikan terhadap energi, lemak, karbohidrat dan kadar abu. Perbedaan yang signifikan juga terdapat pada kadar alkaloid dan terdapat perbedaan yang signifikan pada uji organoleptik pada nugget lele.

Kata kunci : *alkaloid, bawang dayak, organoleptik, proksimat.*

THE EFFECT OF DAYAK ONION EXTRACT (*Eleutherine palmifolia Merr.*) ADDITION ON MACRONUTRIENT, ALKALOID AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF CATFISH NUGGET

Iga Dwi Ambarani
36.2015.7.2.1172

ABSTRACT

Background: Onion Dayak has the potential as a source of natural antioxidants that are good food for the body, but the utilization of Dayak onion is still very low, so innovation is done by adding Dayak onions in the form of extracts on nugget catfish products. It can increase the nutritional value of catfish nuggets so that the better products will be produced. **Objective:** This study aimed to know the effect of addition onion Dayak extract on the proximate levels, alkaloid levels and organoleptic of catfish nugget. **Method:** This research was experimental laboratory research of food and nutrition technology with a complete design with a group of samples of addition onion extract; F1 (0%), F2 (5%), F3 (10%), and F4 (15%). So, there were four kinds of treatment analyses with two replications. Then proximate levels, total alkaloids and organoleptic were analyzed. The proximate levels and alkaloid levels were analysed using Anova test with a significance level of 95%, followed by Duncan's test to see which significant between the samples, organoleptic was analysed using data Kruskal Wallis test. **Result:** There was a significant effect on energy, fat, carbohydrate and nugget catfish ash content with an average value $p = 0.00$ ($p < 0.05$). No significant effect on protein and water content of nugget catfish with $p = 0.08$ and $p = 0.62$ ($p > 0.05$). There was a significant effect on alkaloid levels catfish nugget of $p = 0.00$ ($p < 0.05$). And organoleptic test there was a significant effect on catfish nuggets with p values 0.001 (color), 0.00 (aroma), 0.00 (flavor), 0.04 (texture). **Conclusion:** There were significant differences in energy, fat, carbohydrate and ash content. A significant difference in alkaloid compound and there were significant differences in the level of organoleptic preference on catfish nuggets.

Keywords: *alkaloid, dayak onion, organoleptic, proximate*