

ABSTRAK

Kerupuk ikan adalah jenis jajanan yang populer di Indonesia khususnya Kalimantan Selatan. Bahan kerupuk ikan gabus yang dicampur dengan ekstrak daun kelor adalah inovasi baru dalam mengolah bahan makanan dan menambah sumber protein hewani. Komponen utama pada protein adalah asam amino. Tujuannya untuk mengetahui kadar air dan kandungan asam amino pada kerupuk ikan gabus dengan penambahan ekstrak daun kelor. Rancangan yang digunakan adalah RAL dengan 4 perlakuan dan 4 kali ulangan yaitu perlakuan O (tanpa penambahan ekstrak daun kelor), A (10 ml), B (20 ml), dan C (30 ml). Hasil dari keempat perlakuan menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun kelor pada kerupuk ikan gabus pada penerimaan panelis tidak mempengaruhi terhadap kenampakan aroma juga rasanya tetapi penambahan ekstrak 30 ml lebih disukai panelis untuk kenampakan dan rasanya, tekstur kerupuk ikan gabus jika ditambahkan di atas 20 ml menurunkan nilai penerimaan panelis. Pemberian ekstrak daun kelor berpengaruh terhadap pola asam aminonya dimana untuk Asam Amino esensial yang tertinggi adalah lisin dan yang non esensial adalah asam glutamat.