

ABSTRAK

Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan jenis ikan yang mudah terjangkau oleh seluruh kalangan masyarakat. Tulang ikan mujair memiliki kandungan kalsium yang bermanfaat, kerupuk ikan mujair dengan substitusi tepung tulang ikan mujair dapat dijadikan makanan ringan maupun pendamping lauk yang kaya akan kalsium. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kadar kalsium dan kadar proksimat kerupuk ikan mujair dengan substitusi tepung tulang ikan mujair pada formulasi 0%, 4%, 8%, 12%, 16%.

Jenis penelitian ini adalah experimental. Populasi yang digunakan yaitu tepung tulang ikan mujair. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan 1 faktor yaitu konsentrasi penambahan tepung tulang ikan mujair (0%, 4%, 8%, 12%, 16%). Kemudian dilakukan identifikasi secara deskriptif pada hasil uji kadar kalsium dan kadar proksimat.

Hasil analisa kadar kalsium tertinggi sebesar 0,968%. Kadar proksimat untuk karbohidrat tertinggi sebesar 72,803%, kadar protein tertinggi sebesar 8,409%. Kadar lemak tertinggi sebesar 16,225%, kadar air tertinggi sebesar 7,038% dan kadar abu tertinggi sebesar 1,367%.

Simpulan pada penelitian ini adalah terdapat perbedaan pada kerupuk ikan mujair dengan substitusi tepung tulang ikan mujair pada formulasi 0%, 4%, 8%, 12% dan 16%. Semakin tinggi konsentrasi tepung tulang ikan mujair maka semakin tinggi kadar kalsium dan kadar proksimat untuk protein, lemak dan kadar abu kerupuk ikan mujair. Sedangkan untuk kadar proksimat (karbohidrat dan kadar air) akan semakin berkurang seiring dengan bertambahnya konsentrasi tepung tulang ikan mujair yang ditambahkan. Saran diharapkan untuk menggunakan metode hidrolisis protein dalam pembuatan tepung tulang agar kadar kalsium yang didapatkan lebih tinggi.

Kata kunci: Kadar Kalsium, *Oreochromis mossambicus*, Kerupuk, Tepung Tulang.