

## ABSTRAK

---

Penelitian ini didasari oleh inovasi penggunaan tepung tulang ikan tenggiri yang sering dijadikan limbah karena ketidaktuannya masyarakat akan kalsium yang tinggi yang dihasilkan oleh duri ikan tersebut, maka dari itu penulis ingin mengembangkan inovasi tersebut agar duri yang sering dijadikan limbah menjadi berguna bagi masyarakat. Oleh sebab dari itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan tepung tulang ikan tenggiri, pembuatan pempek dengan tambahan tepung tulang ikan tenggiri, serta daya tarik masyarakat sekitar dengan pempek yang ditambahkan tepung tulang ikan tenggiri. Strategi ini digunakan agar mengurangi limbah tulang ikan dan dijadikan tepung untuk bahan dasar pempek. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental, dan melalui 3 tahapan perbandingan yang dimana perbandingannya 30% tepung tulang ikan, 70% tepung sagu, 50% tepung tulang ikan, 50% tepung sagu, ditambah dengan daging ikan tenggiri dan air. Penelitian ini diharapkan dapat menunjukkan perubahan terhadap tekstur jika ditambahkan tepung tulang ikan tenggiri, dan diharapkan dapat diterima baik oleh masyarakat.

Kata Kunci: Pempek, Ikan Tenggiri, Tepung Tulang Ikan

---