

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2022
Atikah Ismilandari
060118A009

KANDUNGAN ZAT GIZI DAN TINGKAT KESUKAAN *NUGGET* IKAN GABUS (*Channa striata*) DENGAN PENAMBAHAN BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)

ABSTRAK

Latar Belakang: *Nugget* merupakan makanan yang praktis untuk dikonsumsi yang disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa. *Nugget* ikan gabus yaitu *nugget* yang terbuat dari ikan gabus dengan penambahan biji nangka dengan kandungan gizi protein dan kalsium yang tinggi. Penambahan biji nangka merupakan upaya pemanfaatan limbah sampah sebagai upaya meningkatkan potensi pangan lokal yang dapat menambah nilai kandungan gizi pada *nugget* ikan gabus.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian *Experimental Design*. Perlakuan dilakukan dengan membuat *nugget* ikan gabus dengan penambahan biji nangka F1 (50% : 30% : 20%), F2 (60% : 20% : 20%), F3 (70% :10% :20%) untuk kemudian di uji kandungan zat gizi. Analisis kandungan protein dengan mikro kjedhal, kalsium dengan ASS.

Hasil: Kandungan protein *nugget* ikan gabus yaitu F1 (7,97%), F2 (11%), F3 (12,86%). Kandungan kalsium *nugget* ikan gabus yaitu formula F1 (921,13mg), F2 (754,87mg), F3 (793,50mg). Pada tingkat kesukaan F1 nilai rata-rata (69%), F2 nilai rata-rata (74,6%) , F3 (75,8%).

Simpulan : F3 mengandung protein tertinggi dan F1 mengandung kalsium paling tinggi. *Nugget* yang paling disukai yaitu F3 dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur. Lalu F2 dan F1.

Kata Kunci: *Nugget*, Ikan Gabus, Biji nangka, Protein, Kalsium

Ngudi Waluyo University
S1 Nutrition Study Program, Faculty Of Health
Thesis, Agustus 2022
Atikah Ismilandari
060118A009

NUTRIENT CONTENT AND LEVEL OF FAVORITE FISH NUGGET (*Channa striata*) WITH THE ADDITION OF JACKFRUIT (*Artocarpus heterophyllus*) SEEDS

ABSTRACT

Background: Nugget is a practical food for consumption that is liked by children to adults. Cork fish nuggets are nuggets made from cork fish with the addition of jackfruit seeds with high protein and calcium nutritional content. The addition of jackfruit seeds is an effort to utilize waste waste as an effort to increase the potential of local food that can increase the nutritional value of snakehead fish nuggets.

Methods: This research is an Experimental Design research. The treatment was carried out by making snakehead fish nuggets with the addition of jackfruit seeds F1 (50% : 30% : 20%), F2 (60% : 20% : 20%), F3 (70% :10% :20%) for later testing. nutritional content. Analysis of protein content with micro kjedhal, calcium with ASS.

Results : The protein content of snakehead fish nugget is F1 (7.97%), F2 (11%), F3 (12.86%). The calcium content of snakehead fish nugget is formula F1 (921.13 mg), F2 (754.87 mg), F3 (793.50 mg). At the level of preference F1 the average value (69%), F2 the average value (74.6%), F3 (75.8%).

Conclusion: F3 contains the highest protein and F1 contains the highest calcium. The most preferred nuggets are F3 in terms of taste, color, aroma and texture. Then F2 and F1.

Keywords: Nugget, Cork fish, Jackfruit Seed, Protein, Calcium