

Universitas Ngudi waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2023
Tri Wahyuni
060118A068

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI IKAN NILA
(*Oreochromis niloticus*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR
TIRAM PUTIH (*Pleurotus Ostreatus*)**

ABSTRAK

Latar belakang: Sosis merupakan produk olahan daging yang digemari semua kalangan. Penggunaan daging ikan nila dan tepung jamur tiram sebagai bahan pangan lokal dengan kandungan zat gizi yang potensial dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti sosis.

Tujuan: Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi pada sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*).

Metode: Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dalam bidang pangan. Penelitian ini menggunakan tiga formulasi yaitu Formulai 1 (50%:30%:20%), Formulasi 2 (60%:20%:20%), Formulasi 3 (70%:10%:20%). Diuji dengan tingkat kesukaan dilakukan oleh 25 panelis agak terlatih dan dilanjutkan analisis kandungan gizi protein menggunakan metode Kjehdal dan serat menggunakan uji gravimetric. Penelitian ini terdiri dari tiga tahap yaitu pembuatan sosis ikan nila dengan penambahan tepung jamur tiram, uji tingkat kesukaan dan analisis kandungan zat gizi.

Hasil : Diperoleh hasil dalam penelitian ini, uji tingkat kesukaan dari tiga formulasi adalah Formulasi II yang paling disukai. Kandungan zat gizi protein 14,86 gram dan serat 2,79 gram.

Simpulan: Formulasi II sosis ikan nila dengan penambahan tepung jamur tiram merupakan produk paling disukai. Kandungan protein dan serat pada sosis ikan nila memenuhi syarat SNI.

Kata kunci: Sosis, Ikan Nila, Jamur Tiram, Protein; Serat

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program
Faculty of Health Sciences
Thesis, January 2023
Tri Wahyuni
060118A068

LEVEL OF LIKES AND NUTRITIONAL CONTENT OF TILAPIA FISH SAUSAGE (*Oreochromis niloticus*) WITH THE ADDITION OF WHITE OYSTER MUSHROOM FLOUR (*Pleurotus Ostreatus*)

ABSTRACT

Background : Sausage is a processed meat product that is loved by all people. The use of tilapia fish meat and oyster mushroom flour as local food ingredients with potential nutritional content can be processed into various types of food such as sausages.

Objective : Knowing the level of preference and nutrient content of tilapia fish sausage (*Oreochromis niloticus*) with the addition of oyster mushroom flour (*Pleurotus Ostreatus*).

Methods : This study used an experimental design in the food sector. This study used three formulations namely Formula 1 (50%:30%:20%), Formulation 2 (60%:20%:20%), Formulation 3 (70%:10%:20%). Tested with the preference level was carried out by 25 somewhat trained panelists and continued with the analysis of the nutritional content of protein using the Kjehdal method and fiber using the gravimetric test. This study consisted of three stages, namely making tilapia fish sausage with the addition of oyster mushroom flour, preference test and analysis of nutrient content.

Results : The results obtained in this study, the test of the level of preference of the three formulations is the most preferred formulation II. Nutritional content of 14,86 grams of protein and 2.79 grams of fiber.

Conclusion : Formulation II of tilapia fish sausage with the addition of oyster mushroom flour is the most preferred product. The content of protein and fiber in tilapia fish sausage meets SNI requirements.

Keywords : Sausage, Tilapia, Oyster Mushroom, Protein; Fiber