

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2023
Ayu Ulandari
060118A076

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI PROTEIN DAN SERAT PADA NUGGET BELUT (*Monopterus albus*) DENGAN PENAMBAHAN JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca Normalis*)

ABSTRAK

Latar Belakang: *Nugget* merupakan makanan siap saji yang dapat diterima oleh masyarakat karena lebih praktis, ekonomis dan mudah untuk dikonsumsi. *Nugget* dapat dibuat dari berbagai jenis daging baik itu daging ayam, sapi maupun ikan. Modifikasi olahan *nugget* yaitu belut dengan penambahan jantung pisang kepok, bertujuan untuk meningkatkan kandungan protein dan serat.

Tujuan : Mendiskripsikan tingkat Kesukaan dan kandungan zat gizi protein, serat kasar *nugget* belut dengan penambahan jantung pisang kepok.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian *Experimental Design*. Membuat *nugget* belut dengan penambahan jantung pisang kepok dengan F1 (80% : 20%), F2 (70% : 30%), F3 (60% : 40%). Analisis tingkat kesukaan dengan 25 panelis agak terlatih. Analisis kandungan protein menggunakan metode *Semimikro Kjeldhel* dan serat kasar menggunakan metode *Gravimetri*.

Hasil: Tingkat kesukaan dengan rata-rata F1 (66,4%), F2 (68,2%) , F3 (66,4%). Kandungan zat gizi *nugget* belut dengan penambahan jantung pisang kepok dengan rata-rata protein yaitu 11,97 % dan kadar serat kasar yaitu 1,33 %.

Simpulan : Formulasi *Nugget* belut dengan penambahan jantung pisang kepok perbandingan (70% : 30%) merupakan formulasi yang paling disukai. Kandungan zat gizi *nugget* berupa protein 11,97 gram per 100 gram dan serat kasar 1,33 gram per 100 gram.

Kata Kunci: *Nugget*, Belut, Jantung pisang kepok, Protein, Serat kasar

Ngudi Waluyo University
S1 Nutrition Study Program, Faculty Of Health
Thesis, Agustus 2023
Ayu Ulandari
060118A076

LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF PROTEIN AND FIBER IN EEL NUGGET (*Monopterus albus*) WITH ADDITION OF MUSA PARADISIACA NORMALIS.

ABSTRACT

Background: Nugget are ready-to-eat foods that can be accepted by the public because they are more practical, economical and easy to consume. Nugget can be made from various types of meat be it chicken, beef or fish. Modified processed nugget, namely eel with the addition of musa paradisiaca normalis, aims to increase protein and fiber content.

Purpose : Describe the level of liking and nutritional content of protein, crude fiber eel nugget with the addition of musa paradisiaca normalis.

Methods: This research is an Experimental Design research. Making eel nugget with the addition of musa paradisiaca normalis with F1 (80%: 20%), F2 (70%: 30%), F3 (60%: 40%). Analysis of protein content using Semimicro Kjeldhel method and crude fiber using Gravimetric method.

Results : The favorability level with an average of F1 (66.4%), F2 (68.2%) , F3 (66.4%). The nutritional content of eel nugget with the addition of musa paradisiaca normalis with an average protein of 11.97% and crude fiber content of 1.33%.

Conclusion: The formulation of eel nugget with the addition of musa paradisiaca normalis ratio (70% : 30%) is the most preferred formulation. The nutritional content of nugget is 11.97 gram of protein in 100 gram and crude fiber of 1.33 gram in 100 gram.

Keywords: Nugget, Eel, Musa paradisiaca normalis, Protein, Crude fiber