

## TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *NUGGET* TEMPE GEMBUS DAN IKAN LELE (*CLARIAS SP*)

Araafiu Oktafita

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo

Email : arafiuokfi@gmail.com

### ABSTRAK

**Latar Belakang :** *Nugget* merupakan cepat saji, modifikasi *nugget* menggunakan bahan tempe gembus dan ikan lele. *Nugget* ikan lele memiliki kelemahan yakni pada kurangnya kandungan serat maka ditambahkan tempe gembus yang merupakan makanan sumber serat sehingga menjadi alternatif makanan olahan yang lebih mudah di buat serta meningkatkan nilai ekonomis produk.

**Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan serta kandungan gizi protein dan serat pada *nugget* berbaha tempe gembus dengan penambahan ikan lele (*Clarias sp*).

**Metode :** Penelitian ini merupakan penelitian *eksperimental design*, dilakukan analisis uji hedonik dengan 25 panelis tidak terlatih. Formulasi pembuatan *nugget* yaitu F1 (25 % : 75 %), F2 (50 % : 50 %) dan F3 (75 % : 25 %) kemudian dilakukan uji analisis protein menggunakan metode kjeldahl dan serat kasar menggunakan metode gravimetri.

**Hasil :** Berdasarkan uji hedonik *nugget* tempe gembus dan ikan lele formula 2 lebih disukai (75.85%) dibandingkan dengan formula 1 (70,6 %) dan 3 (74, 7 %) yang kurang disukai berdasarkan kategori warna. Kandungan gizi pada formula 2 pada protein ( 9,06 g) dan serat ( 5,82 g).

**Simpulan :** *Nugget* tempe gembus dan ikan lele yang paling disukai adalah formula ke 2 (50 % : 50 %) dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur lalu formula ke 3 dan formula ke 1.

**Kata Kunci :** *Nugget, Tempe Gembus, Ikan lele, Protein, Serat Kasar.*

## THE LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF NUGGET TEMPEH GEMBUS AND CATFISH (CLARIAS SP)

Araafiu Oktafita

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo

Email : arafiuokfi@gmail.com

### ABSTRACT

**Background :** Nugget is a fast food, modification nugget using tempeh gembus and catfish. Nugget Catfish has a weakness, namely the lack of fiber content. So tempeh gembus is added, which is a food source of fiber, making it an alternative to processed food that is easier to make and increases the economic value of the product.

**Objective :** This research aims to determine the level of preference and nutritional content of protein and fiber innugget made from tempeh gembus with the addition of catfish (*Clarias sp*).

**Method :** This research is research eksperimental design, hedonic test analysis was carried out with 25 untrained panelists. Formulations made nugget namely F1 (25% : 75%), F2 (50% : 50%) and F3 (75% : 25%) then a protein analysis test was carried out using the kjeldahl method and crude fiber using the gravimetric method.

**Results :** Based on the hedonic test nugget tempe gembus and catfish formula 2 (75.85%) were preferred compared to formulas 1 (70.6%) and formula 3 (74.7%) which were less preferred based on color category. The nutritional content in formula 2 is protein (9,06 g) and fiber (5,82 g).

**Conclusion:** Nugget the most preferred tempe gembus and catfish were the 2nd formula (50% : 50%) in terms of color, aroma, taste and texture, then the 3rd formula and the 1st formula.

**Keywords :** *Nugget, Tempeh Gembus, Catfish, Protein, Crude Fiber.*