



“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET IKAN GABUS

**(*Channa Striata*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (*Moringa
Oleifera*)”**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi

Oleh

NINDI SALAMAH

NIM. 061201023

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN

UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

Proposal Skripsi berjudul :

**“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET IKAN
GABUS (*Channa Striata*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR
(*Moringa Oleifera*)”**

Oleh

NINDI SALAMAH

NIM. 061201023

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah di diperkenakan untuk
diujikan

Ungaran, 10 November 2023

Pembimbing



Dyah kartika Wening, S.Pd., M.Gz

NIDN. 0619099102

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul :
**“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET IKAN
GABUS (*Channa Striata*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR
(*Moringa Oleifera*)”**

**Disusun Oleh
NINDI SALAMAH
NIM. 061201023**


Telah diujikan dan dipresentasikan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi
S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo, pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 25 Januari 2024

Tim Penguji :
Ketua Penguji


Riva Mustika Anugrah, S.Gz. M.Gizi
NIDN. 0627038602


Anggota/ Penguji 1


Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz
NIDN. 0619099102

Anggota/ Penguji 2


Aryanti Setyaningsih, S.Gz., M.P.H
NIDN. 0630049202

Ketua Program Studi


Riva Mustika Anugrah, S.Gz. M.Gizi
NIDN.0627038602

Dekan Fakultas Kesehatan


Eko Susilo, S.Kep. Ns., M.Kep
NIDN. 0627097501

PERNYATAAN ORSINILITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,

Nama : Nindi Salamah
NIM : 061201023
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas
Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul "Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)" adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di perguruan tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam penelitian ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Pembimbing



Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz
NIDN. 0619099102

Ungaran, 1 Februari 2024

Yang membuat pernyataan,



Nindi Salamah
NIM.061201023

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,

Nama : Nindi Salamah

NIM : 061201023

Mahasiswa : Program Studi SI Gizi Fakultas Kesehatan Universitas
Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul "Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)" untuk kepentingan akademik

Ungaran, 30 Januari 2024

Yang membuat pernyataan,



Nindi Salamah

NIM.061201023

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Nindi Salamah

Tempat, Tanggal Lahir : Jember, 23 Januari 2002

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : **Dusun Tekoan RT 001 RW 017 Kelurahan Tanggul**

Kulon Kecamatan Tanggul, Kota Jember

Provinsi Jawa Timur

Riwayat Pendidikan :

1. PAUD Anggrek Tanggul Kulon :2003 - 2006
2. TK Al-Hidayah 2 Tanggul Kulon: 2006 - 2008
3. SD Negeri Tanggul Kulon 01 : 2008 - 2014
4. SMP IT Al- Amri Probolinggo : 2014 - 2017
5. SMA Negeri 1 Tanggul : 2017 - 2020
6. Universitas Ngudi Waluyo : 2020 - 2024

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2024
Nindi Salamah
061201023

Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)

ABSTRAK

Latar Belakang: *Nugget* adalah produk olahan daging yang populer di kalangan semua usia dan biasanya tersedia dalam bentuk siap masak, hanya membutuhkan persiapan singkat sebelum dapat dimakan. Kandungan protein, kalsium, fosfor ikan gabus dan daun kelor cukup tinggi tetapi kurang digemari dimasyarakat karena pengolahan yang monoton. Oleh karena itu, dikembangkan produk nugget ikan gabus dengan penambahan daun kelor untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk yang telah dihasilkan.

Tujuan: Untuk mengetahui formulasi nugget ikan berdasarkan uji kesukaan dan mendeskripsikan kandungan protein, kalsium dan fosfor.

Metode: Penelitian ini menggunakan penelitian *Eksperimental Design*, perlakuan yang dilakukan dengan membuat formulasi nugget ikan gabus dengan tambahan daun kelor yaitu F1 (85%:15%), F2 (90%:10%), dan F3 (95%:5%). Kemudian dilakukan uji hedonik untuk menentukan formulasi terbaik dan selanjutnya dilakukan analisis kandungan protein, kalsium dan fosfor dari formulasi terbaik tersebut.

Hasil: Penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan rata-rata paling banyak penerimaan pada parameter warna, tekstur, aroma, rasa di dapatkan hasil paling tinggi pada f3 yaitu 75,8% dibandingkan F2 68,4% dan F1 64,3%. Kandungan gizi F3 berdasarkan analisis di dapatkan kandungan protein 5,52%, kalium 62,2 mg dan fosfor 121,35 mg dalam 1 sajian nugget ikan sebesar 50 gram.

Simpulan: Nugget ikan formulasi 3 merupakan formulasi terbaik yang paling disukai dengan kandungan protein sebesar 5,52%, kandungan kalsium sebesar 124,4 mg dan kandungan fosfor sebesar 242,7 mg.

Kata Kunci: Nugget, Ikan Gabus, Daun Kelor, tingkat Kesukaan, Kandungan Gizi.

Universitas Ngudi Waluyo
S1 Nutrition Study Program
Faculty of Health
Thesis, January 2024
Nindi Salamah
061201023

The Level of Preference and Nutritional Content of Snakehead Fish (Channa Striata) Nugget with Moringa Leaves (Moringa Oleifera) Flour Addition

ABSTRACT

Background: *Nuggets are a processed meat product that is popular among all ages and is usually available in ready-to-cook form, requiring only a short preparation before it can be eaten. The protein, calcium, and phosphorus content of snakehead fish and moringa leaves is quite high but less popular in the community due to monotonous processing. Therefore, a snakehead fish nugget product was developed with the addition of moringa leaves to determine consumer preferences for the product that has been produced.*

Objective: *Knowing the fish nuggets based on the level of preference test and describing the nutritional content in the form of protein, calcium, and phosphorus.*

Methods: *This study used experimental design research. The treatment was carried out by making snakehead fish nugget formulations with additional moringa leaves, namely F1 (85%: 15%), F2 (90%: 10%), and F3 (95%: 5%). Then a hedonic test was conducted to determine the best formulation and then analyze the protein, calcium, and phosphorus content of the best formulation.*

Results: *The study showed that, based on the average acceptance of the parameters of color, texture, aroma, and taste, the highest result was obtained in F3, which was 75.8% compared to F2 at 68.4% and F1 at 64.3%. The nutritional content of F3 based on analysis obtained a protein content of 5.52%, calcium 62.2 mg, and phosphorus 121.35 mg in 1 serving of fish nuggets of 50 grams.*

Conclusion: *Formulation 3 fish nuggets are the best and most preferred formulation, with a protein content of 5.52%, calcium content of 124.4 mg, and phosphorus content of 242.7 mg.*

Keywords: *Nugget, Snakehead Fish, Moringa Leaves, Level Of Preference, Nutritional Content.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis pajatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)”. Selain itu penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari berbagai pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran pembimbing sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M. Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Bapak Eko Susilo, S.Kep.,Ns.,M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing akademik dan Ketua Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
4. Ibu Dyah Kartika Wening, S.Pd., M. Gz. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, motivasi, kritik dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Aryanti Setyaningsih S.Gz.,M.P.H selaku penguji skripsi saya yang telah memberikan koreksi, arahan dan saran dalam penyusunan tugas akhir saya, serta Bapak Ibu dosen Program Studi S1 Gizi dan seluruh staff yang membantu kelancaran penyusunan skripsi ini.

6. Kedua orang tua saya tercinta dan keluarga yang telah memberikan banyak dukungan baik itu do'a, motivasi, semangat dan materi kepada penulis dalam menuntut ilmu dan menyelesaikan skripsi ini.
7. Teman-teman seperjuangan angkatan 2020 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
8. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi penelitian ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Ungaran, 25 Januari 2024

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Nindi Salamah', written in a cursive style.

Nindi Salamah

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN JUDUL.....	1
HALAMAN PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORSINILITAS	3
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	5
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	6
ABSTRAK	7
ABSTRACT.....	8
KATA PENGANTAR	9
DAFTAR ISI.....	11
DAFTAR TABEL.....	13
DAFTAR GAMBAR	14
DAFTAR LAMPIRAN.....	15
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Teori	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Teori.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Desain Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Lokasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.

C. Subjek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
E. Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
F. Alur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
G. Instrument Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
H. Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
I. Etika Penelitian	Error! Bookmark not defined.
J. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
K. Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
L. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Gambaran Umum Produk.....	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil dan Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Keterbatasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

- Tabel 2.1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Nugget Ikan **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.2 Komposisi Nilai Gizi Nugget Ikan **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.3 Kandungan Nilai Gizi Ikan Air Tawar dalam 100 gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.4 Syarat mutu ikan gabus **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.5 Kandungan Gizi Sayur dalam 100 gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.1 Definisi Operasional **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.2 Tabel formula nugget ikan gabus dengan daun kelor **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.3 Alat dan bahan pembuatan nugget ikan gabus dengan tambahan daun kelor **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.1 Tabel Hasil Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Daun Kelor **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.2 Tabel Analisa Nilai Gizi Protein Kalsium Fosfor Nugget Ikan /100g **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.1 Tahap Pembuatan Nugget Ikan.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.2 Kerangka Teori**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.1 Diagram alur untuk memperoleh ikan gabus**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.2 Diagram alur untuk memperoleh daun kelor**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.3 Diagram alur pembuatan nugget ikan**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.4 Diagram alir uji analisis nilai kadar protein menggunakan metode *Lowry***Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.5 Diagram Alir Analisis Kadar Kalsium Metode Uji *Atomik Kering c Absorption Flame Emission Spectrophotometer* (AAS)**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.6 Diagram alir uji analisis nilai kadar fosfor metode uji *Spectrophotometri Hach***Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.7 Diagram Alur Kerja Penelitian**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian

Lampiran 2. Rincian Anggaran Penelitian

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden Uji Hedonik

Lampiran 4. Lembar Uji Tingkat Kesukaan

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 6. *Ethical Clearance*

Lampiran 7. Hasil Uji Kandungan Gizi (Protein, Kalsium, Fosfor)

Lampiran 8. Surat Keterangan Cek Plagiarisme (Turnitin)

Lampiran 9. Rekapitan Hasil Uji Hedonik