

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%, kalsium 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.*