

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2024
Salisa Kinanti Nurul Fajriyah
061201025

UJI TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI PROTEIN DAN KALSIMUM PADA NUGGET IKAN DERO (*Stolephorus indicus E.*)

ABSTRAK

Latar Belakang : Nugget ikan adalah produk olahan dari daging ikan yang populer di semua kalangan masyarakat karena rasanya yang enak dan penyajiannya yang praktis. Kandungan gizi nugget ikan yang tinggi protein dapat diperkaya dengan kalsium. Ikan dero adalah salah satu ikan lokal yang tinggi protein dan kalsium.

Tujuan : Mengetahui uji tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi protein dan kalsium pada *nugget* ikan dero (*Stolephorus indicus E.*).

Metode : Penelitian ini menggunakan desain eksperimental. Perlakuan yang dilakukan yaitu dengan membuat *nugget* ikan dengan bahan dasar ikan dero. Perlakuan yang akan dilakukan dengan membuat 3 formulasi yang berbeda dengan perbandingan berat daging ikan : berat roti tawar F1 (80% : 20 %), F2 (70% : 30%), dan F3 (60% : 40%). Kemudian dilakukan uji tingkat kesukaan dilanjutkan dengan uji kandungan zat gizi protein dan kalsium.

Hasil : Formulasi yang paling disukai berdasarkan uji tingkat kesukaan adalah formula 2 dengan nilai persentase warna 68,6%, tekstur 69,3%, aroma 67,3%, dan rasa 80,6%. Kandungan gizi protein dan kalsium pada nugget ikan dero formula 2 adalah protein 11,73% dan kalsium 326,6 mg.

Simpulan : Uji tingkat kesukaan nugget ikan dero antara suka sampai sangat suka sekali dengan nilai kandungan gizi melebihi batas standar SNI per 100 g.

Kata Kunci : Nugget Ikan, Ikan Dero

Ngudi Waluyo University
Study Program of Nutrition, Faculty of Health
Final Project, January 2024
Salisa Kinanti Nurul Fajriyah
061201025

THE LEVEL OF PREFERENCES AND NUTRITIONAL CONTENT OF PROTEIN AND CALCIUM IN DERO FISH (*Stolephorus indicus E.*) NUGGET

ABSTRACT

Background : A fish nugget is a processed product made from fish meat that is popular among all levels of society because of its delicious taste and practical presentation. The nutritional content of fish nuggets is high in protein and can be enriched with calcium. Dero fish is a local fish that is high in protein and calcium.

Purpose : This research aimed to determine the level of preference and nutritional content of protein and calcium in dero fish (*Stolephorus indicus E.*) nugget.

Method : This research uses an experimental design. The treatment carried out is by making fish nugget with the basic ingredients of dero fish. The treatment will be carried out by making 3 different formulations with fish meat weight ratios: the weight of white bread F1 (80% : 20%), F2 (70% : 30%), and F3 (60% : 40%). Then a preference level test was carried out followed by a protein and calcium nutritional content test.

Results : The most preferred formulation based on the liking level test was formula 2 with a color percentage value of 68.6%, texture 69.3%, aroma 67.3% and taste 80.6%. The nutritional content of protein and calcium in dero formula 2 fish nugget is 11.73% protein and 326.6 mg calcium.

Conclusion : Test the level of preference of dero fish nugget between like it to really like it with the nutritional content value exceeding the SNI standard limit per 100 g.

Keywords : Fish Nuggets, Dero Fish