

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program
Faculty of Health
Final Project, July 2024
Devinta Fitriani Rudin
061201028

**PREFERENCE SCALE TES BETUTU (*Oxyeleotris Marmorata*) FISH
NUGGET WITH ADDITION OF GEMBUS AS HIGH PROTEIN FOOD**

ABSTRACT

Background : Nuggets are a fast food product that is high in protein and low in fiber. Modifying nuggets with betutu fish and tempe gembus can produce a product that is not only high in protein but also high in fiber. Betutu fish and tempe gembus are less popular food ingredients, so this product can also enhance local foods that are less favored by the public into functional foods.

Destination : Knowing the preference scale tes and the protein content of betutu (*oxyeleotris marmorata*) fish nugget with the addition of gembus as a high protein food.

Method : This study used an experimental design with treatments involving the creation of three different formulations with varying ratios of fish meat to gembus: F1 (70% : 30%), F2 (50% : 50%), and F3 (30% : 70%). Hedonic testing was conducted with 26 untrained panelists. The formulation with the highest hedonic score was then analyzed for protein content using the Kjeldahl method.

Results : Formula 1 achieved the highest average hedonic score of 92% for color, aroma, taste, and texture. The average protein content was 22% per 100 grams.

Conclusion : Formula 1 is the most preferred formulation with an average score of 92% and a protein content of 22% per 100 grams, meeting the quality standard of SNI 7758-2013.

Keywords : *Nugget*, gembus, betutu fish, preference scale tes, protein content

PRAKATA

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 *Nugget* Ikan Betutu (*Oxyeleotris Marmorata*) Dengan Penambahan Gembus Sebagai Makanan Tinggi Protein”. Selain itu penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari berbagai pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran dan bimbingan sehingga dapat menyelesaikan penelitian 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 Ketua Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
4. Bapak Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh dosen Program Studi Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah membimbing dan memotivasi saya untuk dapat menyusun skripsi ini.
6. Ibu 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.