

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Juli 2025  
Muhammad Adqa Andriyansyah  
061191042

**Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Nugget Berbahan Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*)**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Nugget merupakan makanan olahan yang banyak digemari masyarakat karena bentuk dan kepraktisannya. Ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dikenal memiliki kandungan protein tinggi dan albumin yang bermanfaat, namun kurang diminati karena pengolahannya yang monoton. Penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) sebagai sumber protein nabati dapat menjadi inovasi untuk meningkatkan nilai gizi dan daya terima produk.

**Tujuan:** Mengetahui formulasi nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah berdasarkan uji tingkat kesukaan serta mendeskripsikan kandungan gizinya berupa energi, protein, lemak, dan karbohidrat.

**Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan tiga formulasi: F1 (50% ikan gabus : 50% kacang merah), F2 (60% : 40%), dan F3 (70% : 30%). Uji tingkat kesukaan dilakukan menggunakan uji hedonik oleh 25 panelis tidak terlatih. Analisis kandungan protein menggunakan metode Kjeldahl, lemak dengan metode Soxhlet, dan karbohidrat dengan metode by difference.

**Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F1 memiliki tingkat kesukaan tertinggi dengan rata-rata 75%, dibandingkan F2 sebesar 64,8% dan F3 sebesar 61,8%. Kandungan gizi pada F1 yaitu energi sebesar 200,77 kkal, protein 18,83 gram, lemak 5,13 gram, dan karbohidrat 19,82 gram per 100 gram.

**Simpulan:** Nugget ikan gabus dengan formulasi F1 merupakan formulasi terbaik yang paling disukai panelis, dengan kandungan gizi yang sesuai dan melebihi standar SNI untuk produk sejenis.

**Kata Kunci:** Nugget, ikan gabus, kacang merah, tingkat kesukaan, kandungan gizi

*Ngudi Waluyo University*  
*S1 Nutrition Study Program*  
*Faculty of Health*  
*Thesis, Juli 2025*  
**Muhammad Adqa Andriyansyah**  
**061191042**

***Level of Likeability and Nutritional Content of Nuggets Made from Snakehead Fish (*Ophiocephalus Striatus*) with the Addition of Red Beans (*Phaseolus Vulgaris*)***

### **ABSTRACT**

**Background:** Nugget is a popular processed food due to its convenient form and appeal. Snakehead fish (*Ophiocephalus striatus*) is known for its high protein and albumin content, yet it is less favored by the public due to limited variations in processing. The addition of red beans (*Phaseolus vulgaris* L) as a source of plant-based protein offers an innovation to enhance the nutritional value and consumer acceptance of the product.

**Objective:** To determine the most preferred formulation of snakehead fish nugget with added red beans based on hedonic testing and to describe its nutritional content, including energy, protein, fat, and carbohydrates.

**Methods:** This study was an experimental design using three formulations: F1 (50% snakehead fish : 50% red beans), F2 (60% : 40%), and F3 (70% : 30%). A hedonic test was conducted with 25 untrained panelists. Protein content was analyzed using the Kjeldahl method, fat using the Soxhlet method, and carbohydrate by difference.

**Results:** The study showed that formulation F1 had the highest preference rate at 75%, compared to F2 (64.8%) and F3 (61.8%). The nutritional analysis of F1 showed 200.77 kcal of energy, 18.83 grams of protein, 5.13 grams of fat, and 19.82 grams of carbohydrates per 100 grams.

**Conclusion:** The snakehead fish nugget with formulation F1 is the most preferred by panelists and meets the nutritional requirements, exceeding the Indonesian National Standard (SNI) for similar products.

**Keywords:** Nugget, snakehead fish, red beans, preference level, nutritional content