

## SUMMARY

# PENGARUH SUBSTITUSI IKAN LELE (*Clarias Batrachus*) DENGAN WORTEL (*Daucus Carota L*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK DAN NILAI ZAT GIZI PADA PEMBUATAN NUGGET

Created by ARINI PUJI LESTARI

- Subject** : PENGARUH SUBSTITUSI IKAN LELE (*Clarias Batrachus*) DENGAN WORTEL (*Daucus Carota L*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK DAN NILAI ZAT GIZI
- Subject Alt** : PENGARUH SUBSTITUSI IKAN LELE (*Clarias Batrachus*) DENGAN WORTEL (*Daucus Carota L*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK DAN NILAI ZAT GIZI
- Keyword** : SUBSTITUSI IKAN LELE (*Clarias Batrachus*) DENGAN WORTEL (*Daucus Carota L*); NILAI ORGANOLEPTIK; NILAI ZAT GIZI;

### Description :

Latar Belakang : Ikan merupakan sumber pangan yang relatif ekonomis jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Keunggulan utama produk ikan adalah nilai cerna protein ikan sangat tinggi (lebih dari 90%). Ikan lele mengandung protein yang cukup tinggi yaitu 17,7 gram/100 gram. Nugget yang ada saat ini dirasa kurang bergizi. Adanya penambahan wortel pada nugget untuk meningkatkan kandungan serat dan warna pada wortel memberikan nilai lebih menarik dan bervariasi.

Tujuan penelitian : Mempelajari pengaruh substitusi ikan lele dengan wortel terhadap daya terima masyarakat dari aspek organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) serta kandungan proksimat pada nugget.

Metode: Penelitian ini adalah Eksperimental, penerapan perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini ada 4 perlakuan dan 1 kontrol yaitu dengan perlakuan 100%:0%, 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, dan 60%:40%, sedangkan perlakuan kontrol yang digunakan yaitu tanpa substitusi wortel. Pengujian produk dilakukan uji organoleptik oleh panelis agak terlatih mahasiswa/i jurusan gizi Universitas Esa Unggul sebanyak 30 orang menggunakan skala hedonik. Uji Statistik menggunakan One Way Anova.

Hasil : Substitusi ikan lele dengan wortel pada produk nugget berpengaruh pada rasa, warna, tekstur ( $p < 0,05$ ), sedangkan aroma tidak berpengaruh ( $p > 0,05$ ).

Perlakuan T3 (ikan lele 70% dan wortel 30%) lebih disukai. Berdasarkan nilai zat gizi kadar air nugget 59,62%, kadar abu nugget 1,15%, kadar lemak nugget 7,7%, kadar protein nugget 11,97%, kadar karbohidrat nugget 19,55%.

Kesimpulan : Substitusi daging ikan lele 70% dan wortel 30% terhadap nugget dapat diterima oleh masyarakat, nugget ikan lele wortel sudah memenuhi standar SNI Nugget Ikan 01-6683-2002.

**Date Create** : 29/10/2013

**Type** : Text

**Format** : PDF

**Language** : Indonesian  
**Identifier** : UEU-Undergraduate-2012 - 32 - 023  
**Collection** : 2012 - 32 - 023  
**Source** : Perpustakaan Esa Unggul  
**Relation Collection** Universitas Esa Unggul  
**COverage** : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul  
**Right** : Copyright @2013 by UEU Library

**Full file - Member Only**

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

**Contact Person :**

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor