

ABSTRAK

Judul : Formulasi *Nugget* Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Dan Biji Wijen (*Sesamum indicum L*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Zat Gizi
Nama : Dinda Novia Ramadhani
Program Studi : Gizi

Anak sekolah masih mengalami masa pertumbuhan dan perkembangan, sehingga membutuhkan konsumsi pangan yang cukup dengan gizi seimbang. Makanan jajanan merupakan faktor yang penting bagi pertumbuhan anak. Pengembangan produk *nugget* dilakukan untuk meningkatkan kualitas jajanan anak sekolah. Tujuan penelitian ini adalah Menganalisis kandungan gizi proksimat dan kalsium serta penilaian organoleptik *nugget* dengan formulasi ikan kembung dan wijen. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental. Formulasi *nugget* dengan kontrol menggunakan daging ayam dan F1-F3 menggunakan bahan ikan kembung dan tepung wijen. Penilaian organoleptik dinilai menggunakan instrument *Visual Analog Scale* (VAS). Penelitian menunjukkan *nugget* terdapat pengaruh pada kandungan gizi serta pada penilaian mutu hedonik, tetapi pada penilaian hedonik parameter tekstur hasilnya tidak ada pengaruh. Dari hasil penelitian produk terpilih pada formulasi *nugget* ikan kembung dan wijen adalah formulasi F1 (45 g : 5 g). Kandungan gizi formulasi F1 yaitu kadar air 49,46 g, kadar abu 1,87 g, protein 17.10 g, kadar lemak 15,59 g, kadar karbohidrat 15,97 g, dan kadar kalsium 94,98 mg.

Kata kunci: ikan kembung, kalsium, *nugget*, tepung wijen.

ABSTRACT

Title : The Mackerel *Nugget* Formulation (*Rastrelliger sp*) And Sesame Seeds (*Sesamum indicum L*) On Organoleptic Values And Nutrition Substances

Name : Dinda Novia Ramadhani

Study Program : Gizi

Schoolchild is still in flourish and growth period, so as they need having balanced nutrition and enough food. Snack is the important factor for the child growth. The developing of nugget product is done for increasing the quality of schoolchild's snack. The purpose of the research is analyzing the content of Proximate nutrition and calcium also the assessment of organoleptic nugget with mackerel and sesame formulations. This research are experimental research. The nugget formulation with control using chicken and F1-F3 using mackerel and sesame flour substance. The assessment of organoleptic was rated by using Visual Analog Scale (VAS) instrument. This research discovers that nugget have effect on the nutrition contents and on the hedonic quality assessment, but in the hedonic assessment of texture parameters the results are no effect. From the conclusion of selected product for mackerel and sesame nugget formulation is F1 (45g : 5g). The content of F1 nutrition formulations are water level 49,46 g, ash level 1,87 g, protein 17,10g, fat level 15,59 g, carbohydrate level 15,97 g, and Calcium level 94,98 mg.

Kata kunci: calcium, mackerel, *nugget*, sesame flour