



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2017

YUNITA SUKHOAMITYA

PEMANFAATAN TULANG IKAN SEBAGAI SUMBER KALSIMUM DAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI SUMBER SERAT PADA PEMBUATAN NUGGET IKAN NILA MERAH (*Oreochromis sp.*)

VI BAB, 91 Halaman, 64 Daftar Pustaka, 26 Tabel, 17 Gambar, 7 Lampiran

Latar Belakang: Konsumsi protein pada usia 13-15 tahun yang belum memenuhi sebanyak 28,1%. Hal tersebut dapat mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan remaja. Zat gizi yang mempunyai peran penting dalam pertumbuhan dan perkembangan remaja yaitu kalsium. Sebanyak 76,2% remaja mengkonsumsi kalsium kurang dari 75% AKG. Upaya mencapai status gizi masyarakat yang baik dimulai dengan penyediaan pangan yang cukup, maka diversifikasi produk olahan ikan dengan membuaat *nugget* ikan nila merah dengan tepung tulang ikan sebagai sumber kalsium dan daun kelor sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan serat.

Tujuan: Mengetahui nilai gizi *nugget* dan daya terima masyarakat terhadap *nugget* ikan nila merah penambahan tepung tulang ikan nila dan daun kelor.

Hasil: Berdasarkan uji mutu hedonik ada pengaruh yang signifikan dari penambahan daun kelor dan tepung tulang ikan terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna *nugget*. Produk *nugget* F1 memiliki kandungan nilai gizi sebesar 14,90% karbohidrat, 13,89% lemak, 15,20% protein, 18,18% serat, 37,83% kadar air dan 4,15 g kalsium.

Kesimpulan: Produk *nugget* F1 menjadi formulasi terpilih karena memiliki nilai rata-rata tertinggi pada semua parameter dan hasil analisis nilai gizi produk F1 sudah memenuhi standar SNI *nugget* dengan kandungan kalsium yang tinggi.

Kata kunci: daun kelor, kalsium, *nugget* ikan nila merah, serat, tulang ikan