

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, SEPTEMBER 2013

ARINI PUJI LESTARI

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

ii, VI Bab, 78 Halaman, 6 Gambar, 18 Tabel, 9 Grafik, 12 Lampiran

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.

Kata Kunci : Nugget Ikan Lele Wortel, Nilai Organoleptik, Nilai Zat Gizi

Daftar Pustaka : 35 Bacaan (1983-2010)