

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2022**

Aninda Berlischa

Kajian Pembuatan *Chicken Nugget* dengan Penambahan Ikan Teri Nasi sebagai Makanan Tinggi Kalsium

xiii + 51 halaman + 19 tabel, 10 gambar, 4 lampiran

**ABSTRAK**

Indonesia memiliki masyarakat yang gemar mengonsumsi *nugget*. *Nugget* sudah menjadi jajanan masyarakat karena kandungan karbohidrat dan protein yang cukup tinggi sehingga dapat digunakan sebagai jajanan alternatif. Pembuatan *nugget* ayam dengan substitusi ikan teri nasi ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa), kandungan kalsium, serta nilai gizi produk *chicken nugget* dengan substitusi ikan teri nasi pada formula yang paling disukai.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 3 kali pengulangan dalam pembuatan produk. Perlakuan yang diberikan yaitu dengan penambahan ikan teri nasi 0% (F1), 30% (F2), 40% (F3), 50% (F4), 60% (F5). *Chicken nugget* ikan teri nasi yang paling disukai dilihat dari sifat organoleptik menggunakan metode uji hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan). Selanjutnya dilakukan perhitungan kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi, dan kalsium produk *nugget* yang paling disukai dan dibandingkan dengan produk *nugget* tanpa perlakuan (kontrol) menggunakan TKPI.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil *chicken nugget* dengan penambahan ikan teri nasi dari 5 formulasi yang diberikan, formulasi yang paling disukai yaitu formulasi 5 dengan penambahan ikan teri nasi 60% atau 60 gram. 100 gram *chicken nugget* dengan penambahan ikan teri nasi yang paling disukai mengandung 641,2 kkal, 38,2 gram protein, 36,9 gram lemak, 40 gram karbohidrat, 4,9 mg zat besi, dan 668,6 mg kalsium. *Food cost chicken nugget* dengan penambahan ikan teri nasi yang paling disukai adalah Rp 8.227 dan dapat dijual per porsi (3 buah) dengan harga Rp 5.200.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang *chicken nugget* dengan penambahan lauk hewani yang lain, dengan bahan yang mempunyai kandungan kalsium yang lebih tinggi. Diperlukan perlakuan khusus pada ikan teri nasi seperti memberikan perasan jeruk lemon agar ikan teri nasi tidak amis.

Kata kunci : *chicken nugget*, kalsium, organoleptic, teri nasi

Daftar bacaan : 34 (1997-2020)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR  
NUTRITION DEPARTMENT  
Final Report, June 2022**

Aninda Berlischa

*A Study on Making Chicken Nugget with the Addition of Anchovy Rice as a High Calcium Food in 2021*

*xiii + 51 pages + 19 tables, 10 pictures, 4 attachments*

**ABSTRACT**

*Indonesia has people who like to consume nuggets. Nuggets have become a public snack because they contain high enough carbohydrates and protein so that they can be used as alternative snacks. The purpose of making chicken nuggets with anchovy rice substitution is to determine the organoleptic properties (color, aroma, texture, and taste), calcium content, and the nutritional value of chicken nuggets with anchovy substitution in the most preferred formula.*

*This research uses an experimental method with 3 repetitions in the manufacture of the product. The treatment given was the addition of anchovy rice 0% (F1), 30% (F2), 40% (F3), 50% (F4), 60% (F5). Chicken nuggets anchovy rice which is the most preferred in terms of organoleptic properties using the hedonic test method (color, aroma, texture, taste, and overall acceptance). Furthermore, the calculation of the energy, protein, fat, carbohydrate, iron, and calcium content of the most preferred nugget product and compared with the nugget product without treatment (control) using TKPI.*

*Based on the organoleptic test, the results of chicken nuggets with the addition of anchovy rice from 5 formulations were given, the most preferred formulation was formulation 5 with the addition of anchovy rice 60% or 60 grams. Chicken nuggets with the addition of the most preferred anchovy rice have an energy content of 641.2 kcal per 100 grams, protein 38.2 grams per 100 grams, fat 36.9 grams per 100 grams, carbohydrates 40 grams per 100 grams, iron 4, 9 mg, and calcium 668.6 mg per 100 grams. The most preferred food cost of chicken nuggets with the addition of anchovy rice is Rp. 8,227 and can be sold per serving (3 pieces) for Rp. 5,200.*

*Further research is needed on chicken nuggets with the addition of other animal side dishes, with ingredients that have a higher calcium content. Special treatment is needed for anchovy rice such as giving lemon juice so that the anchovy rice is not fishy.*

*Keywords : chicken nuggets, calcium, organoleptic, anchovies rice*

*Reference : 34 (1997-2020)*

