

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, 14 Juni 2022

Amalia Sintiarani

Kajian Pembuatan *Nugget* Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified cassava Flour*) Sebagai Pangan Kaya Zat Besi

xii + 62 halaman + 13 tabel + 12 gambar + 7 lampiran

ABSTRAK

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150°C *nugget* banyak disukai dari anak-anak hingga orang dewasa. Nilai gizi *Nugget* bisa ditingkatkan dengan penambahan tepung mocaf bertujuan untuk meningkatkan daya terima (warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) dan nilai zat besi pada *nugget* ikan lele dumbo yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik kemudian dianalisis kadar zat besi dengan menggunakan metode spektrofotometer serapan atom (SSA).

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan perlakuan substitusi tepung mocaf pada *nugget* ikan lele dumbo untuk menghasilkan produk yang paling disukai berdasarkan hasil organoleptik yang menggunakan uji hedonik, perlakuan yang dilakukan dengan formula yang berbeda yaitu F1 (5%), F2 (10%), F3 (15%), F4 (20%) dari berat tepung mocaf. *Nugget* ikan lele dumbo yang paling disukai yang dilihat dari sifat organoleptik menggunakan metode uji hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan). Kemudian dilanjutkan dengan uji kadar zat besi pada *nugget* ikan lele yang paling disukai menggunakan TKPI.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil *nugget* ikan lele dumbo dengan substitusi tepung mocaf dari 4 formulasi yang diberikan, formulasi yang paling disukai yaitu formulasi 4 dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 20%, hasil kandungan gizi per porsi 40 gram pada formula 4 yaitu menghasilkan energi 19,4 kkal, protein 3,12 gram, lemak 0,44 gram, karbohidrat 0,71 gram dan 0,2 mg.

Harga Jual pada *nugget* ikan lele dumbo dengan substitusi tepung mocaf yang paling disukai adalah Rp.3.166 per buah dengan berat 40 gram. Hal yang disarankan perlu dilakukan penambahan jeruk nipis pada proses persiapan untuk menghilangkan aroma amis pada ikan lele.

Kata kunci : *Nugget*, Tepung Mocaf, Ikan Lele Dumbo, Zat besi
Daftar Bacaan : 37 (1932-2021)

Study of Making Dumbo Catfish *Nugget* (*Clarias Gariepinus*) with Substitution of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) as Food Rich in Iron

xii +62 page + 13table + 12picture + 7attachment

ABSTRACT

Nuggets are a form of ready to eat frozen food products, namely products that have been heated until they are half cooked (*precooked*), the frozen this ready to eat frozen product only requires frying time for 1 minute at 150⁰C *nuggets* are widely liked by children to adults. The nutritional value of *nuggets* can be increased by adding mocaf flour, which aims to increase acceptability (color, aroma, texture, taste and overall acceptance) and the iron value in jumbo catfish *nuggets* which was the most preferred based on organoleptic tests and then analyzed for iron content using atomic absorption spectrophotometer (AAS).

This study used a descriptive method with thw addiction of mocaf flour for to african catfish *nuggets* to the most preferred product based on organoleptic results using hedonic tests, the treatment was carried out with a different formula, namely F1 (5%), F2 (10%), F3 (15%), F4 (20%) of the weight of mocaf flour. The most preferred African catfish *nuggets* were seen from the organoleptic properties using the hedonic test method (color, aroma, texture, taste and overall acceptance). Then proceed with the iron level test in the most preferred catfish *nuggets* using TKPI.

Based on the organoleptic test, it was found that African catfish *nuggets* with mocaf flour substituted from the 4 formulations given, the most preferred formulation was formulation 4 with 20% mocaf flour substitution, the results of the nutritional content per serving of 40 grams in formula 4 which produced 19.4 kcal of energy , 3.12 grams of protein, 0.44 grams of fat, 0.71 grams of carbohydrates and 0.2 mg. The standard food cost of African catfish nuet with the most preferred substitution of mocaf flour is Rp. 3,166 per fruit with a weight of 40 grams. it is necessary to add lime in the preparation process to remove the fishy aroma of catfish

Keywords : *Nuggets*, Mocaf Flour, Dumbo Catfish, Iron
Reading list : 37 (1932-2021)