

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2025

Depri Yansyah

Pengolahan *Nugget* Berbasis Susu UHT dengan Penambahan Ikan Patin dan Daun Kelor

xiii + 29 halaman + 7 tabel, 5 gambar, 2 lampiran

ABSTRAK

Anemia merupakan salah satu permasalahan kesehatan dunia terutama di negara-negara berkembang, terutama Indonesia. Prevalensi kejadian anemia di dunia diperkirakan sebesar 9% di negara maju dan 43% di negara berkembang. Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menunjukkan menjadi 48,9%. Adapun prevalensi anemia menurut umur yaitu usia 15-24 tahun sebesar 84,6%, usia 25-34 tahun sebesar 33,7%, usia 35-44 tahun sebesar 33,6% dan usia 45-54 tahun sebesar 24%. Tujuan penelitian Mengetahui kajian pembuatan nugget berbasis susu UHT dengan penambahan ikan patin dan daun kelor terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, serta penerimaan secara keseluruhan)

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan 3 perlakuan pada nugget meliputi: FO- Tanpa perlakuan, F1 + ikan patin 20%, F2 + ikan patin 40%, dan F3 ikan patin 60% Formulasi ini dihitung dari presentasi ekstrak ikan patin, untuk mendapatkan suatu produk yang dapat diterima oleh panelis berdasarkan uji organoleptik dengan metode uji hedonik. Metode yang digunakan berupa rancangan deskriptif dengan 2 kali pengulangan.

Nugget dengan 3 formulasi yang paling disukai yaitu pada formula 1 dengan substitusi ikan patin 20 gram dan daun kelor 5 gram dengan penerimaan keseluruhan 89% dan rata-rata nilai 4,45. Kandungan gizi pada formula 1 *nugget* yang paling disukai yaitu energi 2235.0 kkal, protein 23,9 gram, lemak 103.5 gram, karbohidrat 138.2 gram, kalsium 227,35, besi 6,72. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang *nugget* berbasis susu UHT dengan penambahan ikan Patin dan Daun kelor agar lebih tinggi kandungan zat gizi nya.

Kata kunci : Ikan patin, Nugget, Protein, Zat besi.

Daftar bacaan : 27 (2005–2024)

TANJUNGKARANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTEMENT OF NUTRITION
Final Project, Juni 2025

Depri Yansyah

UHT Milk-Based Nugget Processing With the Addition of Catfish and Moringa Leaves

xiii + 29 pages + 7 tables, 5 figures, 2 attachments

ABSTRACT

Anemia is a world health problem, especially in developing countries, especially Indonesia. The prevalence of anemia in the world is estimated at 9% in developed countries and 43% in developing countries. The results of Basic Health Research (Riskesdas) in 2018 showed it to be 48.9%. The prevalence of anemia according to age, namely 15-24 year olds is 84.6%, 25-34 year olds are 33.7%, 35-44 year olds are 33.6% and 45-54 year olds are 24%.

This research is an experimental study using 3 treatments on nuggets including: FO - Without treatment, F1 + 20% catfish, F2 + 40% catfish, and F3 + 60% catfish. This formulation is calculated based on the presentation of catfish extract to obtain a product that can be accepted by the panelists based on organoleptik tests using the hedonic test method. The method used is a descriptive design with 2 repetitions.

The nugget with the most preferred formulation is formula 1, which has a substitution of 20 grams of catfish and 5 grams of moringa leaves, with an overall acceptance of 89% and an average score of 4.45. The nutritional content of the preferred formula 1 nugget is 2235.0 kcal of energy, 23.9 grams of protein, 103.5 grams of fat, 138.2 grams of carbohydrates, 227.35 mg of calcium, and 6.72 mg of iron. Further research is needed on UHT milk-based nuggets with the addition of catfish and moringa leaves to enhance their nutritional content.

Keywords : Nuggets, Catfish, Protein, Iron.

Reading list : 27 (2005–2024)