

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
PROGRAM STUDI DIH GIZI**

**SHERINA VIDIA SAFIRA**

**TINGKAT KESUKAAN PADA NUGGET IKAN GABUS DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU**

xiv + 39 Halaman + 11 Tabel + 3 Gambar + 11 Lampiran

---

**INTISARI**

Selama ini masyarakat mengenal *nugget* terbuat dari daging sapi, ayam, dan udang. Dari daging ayam disebut *chicken nugget*, dari daging sapi disebut *chicken stick*, dan dari udang disebut *nugget udang*. Jika ada *nugget* dari ikan, ikan yang digunakan pun ikan patin, ikan tenggiri, dan ikan kakap. Oleh karena itu, untuk menambah variasi *nugget* ikan, perlu adanya modifikasi bahan baku *nugget* menggunakan ikan gabus. Dan untuk menambah nilai zat gizi pada *nugget* ikan gabus, dilakukan penambahan tepung kacang hijau.

Pengujian tingkat kesukaan pada *nugget* ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau ini, merupakan penelitian eksperimental. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada *nugget* ikan gabus yang diberi penambahan tepung kacang hijau. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2021 - Mei 2021. Pembuatan dan uji tingkat kesukaan *nugget* ikan gabus dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Analisis data menggunakan SPSS dengan *one way anova* dengan alpha 5% atau 0,05. Jika p hitung lebih kecil dan sama dengan alpha, artinya terdapat perbedaan nyata diantara tingkat kesukaan *nugget* ikan gabus dan dilanjutkan dengan Uji *Duncan*.

Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa tidak ada perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan pada rasa, warna, aroma, dan tekstur *nugget* ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau (0%, 20%, 30%, dan 40%). Saran dalam penelitian ini adalah perlu adanya penelitian lanjut tentang kandungan gizi zat besi yang terdapat dalam *nugget* ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau.

Daftar pustaka : 28 (2001 – 2020)

Kata kunci : *nugget* ikan gabus, tepung kacang hijau, tingkat kesukaan

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA**  
**POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU**  
**DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

**SHERINA VIDIA SAFIRA**

**PREFERENCE LEVELS IN CORK FISH NUGGET WITH THE  
ADDITION OF GREEN BEAN FLOUR**

xiv + 39 Pages + 11 Tables + 3 Pictures + 11 Attachments

---

**SUMMARY**

So far, people know that nuggets are made from beef, chicken, and shrimp. From chicken it is called chicken nuggets, from beef it is called chicken sticks, and from shrimp it is called prawn nuggets. If there are fish nuggets, the fish used are catfish, mackerel, and snapper. Therefore, to increase the variety of fish nuggets, it is necessary to modify the raw materials for nuggets using cork fish. And to increase the nutritional value of snakehead fish nuggets, green bean flour is added.

Testing the level of preference on snakehead fish nuggets with the addition of mung bean flour is an experimental study. The purpose of this study was to determine the level of preference for snakehead fish nuggets given the addition of mung bean flour. This research was conducted in January 2021 - May 2021. Making and testing the level of preference for snakehead fish nuggets was carried out at the Food Technology Laboratory of the Health Polytechnic of the Riau Ministry of Health. Data analysis using SPSS with one way ANOVA with alpha 5% or 0.05. If p count is smaller and equal to alpha, it means that there is a significant difference between the level of preference for snakehead fish nuggets and continued with Duncan's test.

The results of this study stated that there was no significant difference in the level of preference for the taste, color, aroma, and texture of snakehead fish nuggets with the addition of mung bean flour (0%, 20%, 30%, and 40%). Suggestions in this study is the need for further research on the shelf life of snakehead fish nuggets.

Bibliography : 28 (2001 – 2020)

Keyword : cork fish nugget, green bean flour, levels of pleasure