

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, JUNI 2022

IMELDA GUS ISMIARNI

**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita maxima*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR
KALSIMUM NUGGET IKAN LELE (*Clarisa gariepinus*)**

xiv, 74 Halaman, 16 Tabel, 14 Gambar, 9 Lampiran

INTISARI

Nugget merupakan salah satu makanan camilan ringan yang digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa. Peningkatan kandungan kalsium pada *nugget* dapat dilakukan dengan substitusi tepung labu kuning sebagai sumber kalsium. Labu kabocha (*Cucurbita maxima*) berpotensi sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *nugget* ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui substitusi tepung terigu dengan tepung labu kabocha terhadap sifat organoleptik dan kadar kalsium *nugget* ikan lele.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 macam perbandingan tepung terigu dan tepung labu kabocha yaitu 100%:0%, 60%:40%, 50%:50%, 40%:60%. Penelitian ini mengukur tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur yang dilakukan kepada 25 orang panelis agak terlatih. Pengukuran kadar kalsium produk terpilih dilakukan dengan Metode SSA (Spektrofometri Serapan Atom). Analisis data dilakukan dengan *one way anova* dan uji lanjut *Duncan*.

Berdasarkan penelitian diperoleh hasil bahwa rasa, warna, tekstur dan aroma disukai panelis adalah *nugget* ikan lele dengan menggunakan substitusi tepung labu kabocha 40%. Dapat disimpulkan substitusi tepung labu pada *nugget* ikan lele ($p < 0,05$) yakni memberikan pengaruh nyata pada rasa, warna, tekstur dan aroma. Kandungan kalsium *nugget* ikan lele substitusi tepung labu kabocha 40% lebih besar daripada kontrol (25,97 mg/100g) yaitu dengan kadar kalsium sebesar 96,10 mg/100g.

Daftar Pustaka : 32 (2000 – 2022)
Kata Kunci : Nugget ikan, ikan lele, tepung labu kabocha, tingkat kesukaan dan kandungan kalsium

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

FINAL PROJECT, JUNE 2022

IMELDA GUS ISMIARNI

**SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH YELLOW FLOUR
(Cucurbita maxima) ON ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND
CALCIUM CONTENT OF CATFISH NUGGET (Clarias gariepinus)**

xiv, 74 Pages, 16 Tables, 14 Pictures, 9 Appendices

ABSTRACT

Nugget is one of the light snacks favored by children and adults. Increasing the calcium content in nuggets can be done by substituting pumpkin flour as a source of calcium. Kabocha pumpkin (*Cucurbita maxima*) may be used as a substitute for wheat flour in making fish nuggets. This study aims to determine the substitution of wheat flour with kabocha pumpkin flour on the organoleptic properties and calcium content of catfish nuggets.

This research is an experimental study with a completely randomized design (CRD) consisting of 4 kinds of comparison designs of wheat flour and kabocha pumpkin flour, namely 100%:0%, 60%:40%, 50%:50%, 40%:60%. This study measures the level of preference for taste, aroma, color and is carried out on 25 panelists with more textures. The measurement of the calcium content of the selected product was carried out using the AAS (Atomic Absorption Spectrophotometry) method. Data analysis was carried out with one way ANOVA and Duncan's further test.

Based on the research, it was found that the taste, color, texture and aroma preferred by the panelists were catfish nuggets using 40% kabocha pumpkin flour substitution. The key to the substitution of pumpkin flour on catfish nuggets ($p < 0.05$) is that it has a significant effect on taste, color, texture and aroma. the calcium content of catfish nugget substituted with kabocha pumpkin flour was 40% greater than the control (25.97 mg/100g) with a calcium content of 96.10 mg/100g.

Bibliography : 32 (2000 - 2022)

Keyword : Nugget fish, lele fish, kabocha pumpkin flour, preferred level and calcium content