

ABSTRAK

Desna Rosella. Uji Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Kembung dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Zat Besi. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP, M.Si dan Dewi Rahayu, SP, M.Si.

Defisiensi zat besi (Fe) dalam tubuh dapat menyebabkan anemia. Salah satu jenis bahan makanan yang berkontribusi terhadap peningkatan kadar zat besi adalah protein yaitu ikan. Selain itu pengolahan produk dengan penambahan tepung daun kelor masih belum maksimal pemanfaatannya sebagai komoditi tinggi kandungan zat besi (Fe) sebesar 28,2mg/100g dapat menjadi makanan alternatif sumber zat besi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat besi (Fe) pada *nugget* yang ditambahkan dengan tepung daun kelor formulasi terbaik. Penelitian ini bersifat eksperimental menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua perlakuan dan satu kontrol adapun perbandingan tepung daun kelor antar perlakuan yaitu 0g, 10g dan 20g. Analisa data menggunakan uji Oneway Anova dan apabila ditemukan perbedaan nyata, maka dilanjutkan uji Duncan. Hasil menunjukkan terdapat adanya perbedaan nyata terhadap warna yang dihasilkan *nugget*. Sedangkan untuk rasa, tekstur, dan aroma tidak ada perbedaan nyata. *Nugget* ikan kembung dengan penambahan tepung daun kelor dengan tingkat kesukaan tertinggi adalah pada perlakuan P1 (10g tepung daun kelor). Analisa nilai Fe sebesar 1.31mg/100g, lebih baik dibandingkan dengan *nugget* ayam pada umumnya hanya mengandung zat besi sebesar 1.1mg/100g. Maka dapat memenuhi kebutuhan Fe dalam sehari sebesar 14.6%.

Kata Kunci : *Nugget*, Ikan kembung, Tepung daun kelor, Zat besi, Anemia

ABSTRACT

Desna Rosella. Preference Level Test of Mackerel *Nuggets* with the Addition of Moringa Leaf Flour as an Alternative Food High in Iron. Supervised by Sri Mulyani, STP, M.Si and Dewi Rahayu, SP, M.Si.

A deficiency of iron (Fe) in the body can cause anemia. One food that contributes to increasing iron levels is protein, namely fish. In addition, product processing with moringa leaf flour still needs to be maximally utilized as a commodity with a high iron (Fe) content of 28.2 mg/100g, which can be an alternative food source of iron. This study aims to determine the level of preference and iron (Fe) content in nuggets added with the best formulation of Moringa leaf flour. This study was experimental, using a Completely Randomized Design (CRD) with two treatments and one control, while the ratio of moringa leaf powder between treatments was 0g, 10g, and 20g. Data analysis used the One-way ANOVA test, and if significant differences were found, Duncan's test was continued. The results show a significant difference in the color produced by the nuggets. As for taste, texture, and aroma, there is no real difference. Mackerel fish nuggets with the addition of Moringa leaf flour with the highest preference level were in treatment P1 (10g Moringa leaf powder). Analysis of the Fe value of 1.31mg/100g is better than chicken nuggets in general, which only contain iron of 1.1mg/100g. Therefore, it can meet the needs of Fe in a day by 14.6%.

Keywords: *Nuggets*, Mackerel, Moringa leaf meal, Iron, Anemia