

VARIASI PENAMBAHAN DAUN KELOR TERHADAP NUGGET SAGELA DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROKSIMAT DAN FE

Nur Iman Bumulo¹, Noor Tifauzah², Susilo Wirawan³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : imanbumulo@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Salah satu masalah gizi yang menjadi perhatian utama saat ini adalah defisiensi zat besi. Kandungan gizi dari ikan pada umumnya sangat baik untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan bagi usia Anak-anak. *Nugget* merupakan produk olahan siap saji yang telah berkembang dan diminati masyarakat luas, mulai dari anak-anak hingga kalangan lanjut usia lanjut. Bahan baku *nugget* menggunakan ikan julung-julung. Ikan julung julung (*Hemirhampus affinis*) merupakan ikan yang tersebar luas di sepanjang teluk Tomini dan laut Maluku. Pangan lokal alternatif sumber Fe dengan harga murah namun jarang dimanfaatkan salah satunya adalah pembuatan produk *nugget* dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber Fe.

Tujuan: mengetahui pengaruh variasi penambahan daun kelor terhadap Nugget Sagela ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat dan fe.

Metode : Penelitian ini adalah *True Eksperimental* dengan Rancangan Acak Sederhana menggunakan 3 perlakuan, 1 kontrol, 2 kali ulangan dan 1 unit percobaan sehingga dalam penelitian ini terdapat $4 \times 2 \times 1 = 8$ unit percobaan. Kemudian diuji sifat fisik secara subjektif dan objektif. Sifat organoleptik untuk melihat tingkat kesukaan, dan uji kadar proksimat dan fe. Sampel untuk uji organoleptik yaitu 25 panelis agak terlatih.

Hasil : Nugget dengan variasi 10% lebih disukai dari segi warna dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada pengaruh yang nyata terhadap tingkat kesukaan warna ($p=0,259$), aroma ($p=226$), rasa ($p=0,364$) tetapi terdapat pengaruh yang nyata terhadap tingkat kesukaan tekstur ($p=0,014$). Kadar proksimat dari variasi yang paling disukai (C=10%) yaitu kadar air (53,08%), abu (1,41%), protein (9,32%), lemak (9,28), karbohidrat (27,39) dan fe (8,45%).

Kesimpulan : Tidak terdapat pengaruh terhadap sifat organoleptik dari segi warna, rasa dan aroma. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein, lemak, karbohidrat, air dan abu pada nugget sagela.

Kata Kunci : nugget sagela, daun kelor, sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat dan fe.

VARIATION OF MORINGA LEAF ADDITION TO SAGELA NUGGETS IN TERMS OF PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, PROXIMATE AND FE CONTENT

Nur Iman Bumulo¹, Noor Tifauzah², Susilo Wirawan³
Department of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : imanbumulo@gmail.com

ABSTRACT

Background: One of the nutritional problems that is of major concern today is iron deficiency. The nutritional content of fish in general is very good for growth, especially growth for children. Nuggets are processed ready-to-eat products that have developed and are in demand by the wider community, from children to the elderly. Julung-julung fish (*Hemirhampus affinis*) is a fish that is widely distributed along the Tomini bay and Maluku sea. Alternative local food sources of Fe at low prices but rarely utilized, one of which is the manufacture of nugget products with the addition of Moringa leaves (*Moringa oleifera*) as a source of Fe.

Objective: to determine the effect of variations in the addition of moringa leaves on Sagela nuggets in terms of physical properties, organoleptic properties, proximate and fe levels.

Methods: This research is a True Experimental with Simple Randomized Design using 3 treatments, 1 control, 2 replications and 1 experimental unit so that in this study there were $4 \times 2 \times 1 = 8$ experimental units. Then the physical properties were tested subjectively and objectively. Organoleptic properties to see the level of liking, and proximate and fe content tests. The sample for the organoleptic test was 25 moderately trained panelists.

Results: Nugget with 10% variation is more preferred in terms of color and aroma. The results showed no significant effect on the level of color liking ($p = 0.259$), aroma ($p = 226$), taste ($p = 0.364$) but there was a significant effect on the level of texture liking ($p = 0.014$). The proximate levels of the most preferred variation (C = 10%) are moisture content (53.08%), ash (1.41%), protein (9.32%), fat (9.28), carbohydrates (27.39) and fe (8.45%).

Conclusion: There is no effect on organoleptic properties in terms of color, taste and aroma. There is no significant effect on protein, fat, carbohydrate, water and ash content in sagela nuggets.

Keywords: sagela nuggets, moringa leaves, physical properties, organoleptic properties, proximate and fe levels.