

PERBANDINGAN KANDUNGAN ZAT GIZI PADA *NUGGET* TEMPE KEDELAI SUBSTITUSI IKAN TERI MEDAN DAN IKAN TERI JENGKI SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN LOKAL

Sheva Pangestika¹, Yeni Prawiningdyah², Fasty Arum Utami¹

INTISARI

Latar Belakang: Bidang pangan di Indonesia telah mengalami perkembangan dan mulai meluncurkan berbagai inovasi. Inovasi produk pangan mempertimbangkan hal yang sedang digemari masyarakat. Pangan lokal dipilih karena mudah diterima dan dapat meningkatkan nilai gizi. Penggunaan pangan lokal dalam penelitian ini berupa tempe kedelai dan ikan teri. Kedua bahan pangan tersebut dikenal memiliki tinggi protein dan kalsium. Dalam memanfaatkan potensi tersebut maka dalam penelitian ini akan diolah menjadi produk *nugget* kaya nutrisi.

Tujuan: Mengetahui pengaruh formulasi serta perbandingan kandungan gizi pada produk *nugget* tempe kedelai dengan substitusi ikan teri medan dan ikan teri jengki.

Metode Penelitian: *Nugget* tempe kedelai substitusi ikan teri medan dan ikan teri jengki menggunakan tujuh formula dengan persentase masing-masing (0%, 10%, 20%, 30%) dan parameter yang diuji yakni kadar protein, karbohidrat, lemak, air, serta abu.

Hasil: Secara keseluruhan kadar protein dan abu pada *nugget* formula ikan teri medan dan ikan teri jengki meningkat dengan perbedaan signifikan, sedangkan untuk kadar lemak menurun dengan perbedaan signifikan. Kadar karbohidrat dan kadar air pada *nugget* formula ikan teri medan dan ikan teri jengki memiliki hasil yang tidak berbeda signifikan.

Kesimpulan: *Nugget* formula A3 (30% ikan teri medan) dan B3 (30% ikan teri jengki) memiliki kandungan gizi yang paling optimal.

Kata Kunci: nugget, tempe kedelai, ikan teri medan, ikan teri jengki, kandungan gizi.

¹ Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

² RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta

NUTRITIONAL CONTENT COMPARISONS IN SOYBEAN NUGGET BETWEEN MEDAN ANCHOVIES AND JENGKI ANCHOVIES AS A LOCAL FOOD ALTERNATIVE

Sheva Pangestika¹, Yeni Prawiningdyah², Fasty Arum Utami¹

ABSTRACT

Background: The food sector in Indonesia has developed and begun to launch various innovations. Food product innovations that launched are popular with community. Local food is chosen because it can easily accepted and can increase nutritional value. Local food that are used in this study is soybean tempeh and anchovy. Both of them are known to be high in protein and calcium. In utilizing those potential, it will be processed into nuggets that contain rich nutrients.

Objective: This study aims to find out the effect of formulation and comparison of nutritional content in soybean tempeh nuggets with substitution of medan and jengki anchovy.

Methods: There were soybean tempeh nuggets substitute for medan and jengki anchovy using seven formulas with respective percentages (0%, 10%, 20%, 30%) and the parameters to be tested are protein, carbohydrate, fat, water, and ash content.

Results: Overall, the protein and ash content in the nuggets of the medan and jengki anchovy formulas increased with a significant difference, while the fat content decreased with a significant difference. Carbohydrate content and water content in the nugget formula for medan and jengki anchovies didn't have significant results.

Conclusion: Nugget with formula A3 (30% medan anchovies) and B3 (30% jengki anchovies) have the most optimal nutritional content.

Key Words: *nugget, soybean, medan anchovies, jengki anchovies, nutritional content.*

¹Health and Nutrition Department, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Gadjah Mada University

²RSUP dr.Sardjito