

## UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI HEDONIK PRODUK *NUGGET* TEMPE KEDELAI SUBSTITUSI IKAN TERI MEDAN SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN LOKAL SUMBER PROTEIN DAN KALSIUM

Danisa Tria Larasati<sup>1</sup>, Retno Pangastuti<sup>2</sup>, Fasty Arum Utami<sup>1</sup>  
**INTISARI**

**Latar Belakang:** Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar yang memiliki komoditas sumber daya hayati yang melimpah. Komoditas yang dimiliki akan lebih baik jika dikembangkan menjadi produk olahan. Pemanfaatan komoditas tersebut dapat dikembangkan menjadi produk olahan *nugget* berbahan dasar tempe kedelai substitusi ikan teri medan. Tempe kedelai dan ikan teri medan merupakan salah satu komoditas sumber daya hayati yang memiliki kandungan gizi sumber protein dan kalsium sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang bergizi.

**Tujuan:** Mengetahui karakteristik organoleptik dan daya terima produk *nugget* tempe kedelai substitusi ikan teri medan.

**Metode Penelitian:** *Nugget* dibuat menggunakan empat formula dengan persentase (0%, 10%, 20%, 30%). Parameter yang akan diteliti yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Karakteristik organoleptik akan diteliti menggunakan uji deskripsi oleh 10 panelis terlatih dan daya terima akan diteliti menggunakan uji hedonik oleh 30 panelis tidak terlatih.

**Hasil Penelitian:** *Nugget* tempe kedelai yang disubstitusi ikan teri medan secara umum memiliki warna kuning keemasan hingga keabuan, memiliki aroma amis dari ikan teri dan langu dari tempe kedelai, memiliki rasa lezat hingga cenderung asin, serta tekstur yang kompak dan sedikit lunak. *Nugget* tempe kedelai substitusi ikan teri medan formula B (substitusi 10%) mendapat skor terbanyak pada uji deskripsi dan hedonik.

**Kesimpulan:** *Nugget* tempe kedelai substitusi ikan teri medan substitusi 10% menjadi *nugget* dengan karakteristik mutu organoleptik terbaik. Sedangkan untuk uji hedonik pada semua parameter, *nugget* dengan substitusi ikan teri medan 10% memiliki skor terbanyak yang dipilih oleh panelis.

**Kata Kunci:** *nugget*, tempe kedelai, ikan teri medan, karakteristik organoleptik, daya terima, panelis, uji deskripsi, uji hedonik.

---

<sup>1</sup> Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

<sup>2</sup> Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. Sardjito Yogyakarta

## ORGANOLEPTIC TEST AND HEDONIC TEST OF SOYBEAN-TEMPEH BASED *NUGGET* AND ANCHOVY AS ALTERNATIVE SOURCE OF PROTEIN AND CALCIUM FROM LOCAL FOOD

Danisa Tria Larasati<sup>1</sup>, Retno Pangastuti<sup>2</sup>, Fasty Arum Utami<sup>1</sup>  
**ABSTRACT**

**Background:** Indonesia as one of the biggest archipelago countries provides abundant commodities of natural resources. Those commodities could become more valuable if we can convert them into processed products instead. Utilizing those commodities can also be in the form of soybeans Tempe-based nuggets & anchovies substituted. Soybean Tempeh and anchovy are natural sources of protein and calcium that potentially become rich-nutrient food products.

**Objective:** To understand the organoleptic characteristics and consumer acceptance of soybean tempeh-based nuggets and anchovies substituted.

**Methods:** Nugget is produced with 4 different formulations. Each on the percentage of (0%, 10%,20%,30%). Parameters that will be measured are colors, aroma, taste, and texture. The Organoleptic characteristics will be investigated through a descriptive test by 10 trained panelists. The acceptance test will be investigated through a hedonistic test by 30 untrained panelists.

**Results:** Soybean Tempe-based nuggets that substitute with anchovies generally have a yellow-goldish to greyish color, possess a stench from the anchovies, and an unpleasant aroma from the soybean Tempe. It has a delicious taste to tends to be salty with a soft & compact texture. Soybean Tempe-based nuggets with anchovy substitute Formula B (10% substitutes) turned out to be the highest score on the results of the descriptive and hedonic tests.

**Conclusions:** Soybean Tempe-based nuggets with 10% anchovies substituted, possess the best organoleptic quality characteristics. While hedonistic testing upon all parameters, the panelists chose nuggets with 10% anchovies substituted as the highest scorer.

**Key Words:** *nugget, soybean tempeh, anchovy, organoleptic characteristic, acceptability, panelist, descriptive test, hedonic test.*

---

<sup>1</sup> Health and Nutrition Department, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Gadjah Mada University

<sup>2</sup> Dr. Sardjito General Hospital Yogyakarta