



MODIFIKASI HIDANGAN NUGGET DENGAN ALTERNATIF BAHAN IKAN MAS SEBAGAI SUMBER PROTEIN PADA ANAK

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

FERNANDA ARYATAMA JALASENA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Modifikasi Hidangan Nugget dengan Alternatif Bahan Ikan Mas sebagai Sumber Protein pada Anak”. Adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli Tahun 2022

Fernanda Aryatama Jalasena
J3F219088



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

FERNANDA ARYATAMA JALASENA. Modifikasi Hidangan Nugget Dengan Alternatif Bahan Ikan Mas Sebagai Sumber Protein Pada Anak. (Modified Nugget Dish With Alternative Ingredients of Common Carp Fish a Source of Protein For Children). Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah untuk melakukan pengembangan produk nugget untuk peningkat nafsu makan pada anak. Tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari gambaran umum produk nugget ikan mas (2) Membuat produk nugget ikan mas yang terdiri atas persiapan, pengolahan dan penyajian (3) Menghitung kandungan gizi nugget ikan mas (4) Menganalisis uji hedonik produk kepada tiga puluh enam panelis anak-anak

Total kandungan gizi per porsi pada hidangan nugget dengan alternatif ikan mas mengandung energi sebesar 106 kal, protein 7,45 gram, lemak 1,75 gram dan karbohidrat 13,3 gram Total biaya untuk setiap kali produksi adalah Rp.12,000 sehingga harga pokok produksi sebesar Rp. 21.000.

Uji hedonik produk nufine dilakukan panelis anak-anak sebanyak 36 panelis baik laki-laki dan perempuan dengan rentang umur 7-12 tahun. Penilaian uji hedonik berdasarkan rasa dengan tanda warna biru sebanyak 44,4 % atau 16 panelis sangat suka terhadap rasa nugget ikan mas dan dengan tanda warna merah sebanyak 5,6 % atau 20 panelis menyatakan suka terhadap rasa nugget ikan mas. terkait tekstur nugget ikan mas dengan tanda warna biru sebanyak 41,7 % atau 16 panelis sangat suka terhadap tekstur nugget ikan mas dengan tanda warna merah sebanyak 52,8 % atau 18 panelis suka terhadap tekstur nugget ikan mas dan dengan tanda warna kuning sebesar 5,6 % atau 2 panelis menyatakan tidak suka terhadap tekstur nugget ikan mas. Terkait warna panelis menyatakan bahwa dengan tanda biru sebesar 47,2 % atau 17 panelis sangat suka terhadap warna nugget ikan mas, dengan tanda warna merah sebesar 47,2 % atau 17 panelis suka terhadap warna nugget ikan mas dan dengan tanda warna kuning sebesar 5,6 % atau 2 panelis menyatakan tidak suka terhadap warna nugget ikan mas terkait penampilan produk nugget ikan mas menyatakan dengan tanda warna biru sebesar 58,3 % atau 21 panelis sangat suka terhadap penampilan nugget ikan mas dan dengan tanda merah sebesar 41,7 % atau 15 panelis suka terhadap penampilan nugget ikan mas

Kata kunci: *Modifikasi, ikan, nugget, produk, protein*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



MODIFIKASI HIDANGAN NUGGET DENGAN ALTERNATIF BAHAN IKAN MAS SEBAGAI SUMBER PROTEIN PADA ANAK

FERNANDA ARYATAMA JALASENA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Pengantar pada ujian Laporan Akhir: Annisa Rizkiriani,S.Gz.,M.Si.



Judul Laporan : Modifikasi Hidangan Nugget dengan Alternatif Bahan Ikan
Mas sebagai Sumber Protein pada Anak
Nama : Fernanda Aryatama Jalsena
NIM : J3F219088

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Nama
NIM

Disetujui oleh
Pembimbing Akademik:
Firman Muhammad Basar S.Pd., M.Pd



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. .Dr. Ir.Arief Darjanto, M.Ec
NIP 196106181986091001

Tanggal Ujian:
22 Juli 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022