

DAYA TERIMA NUGGET IKAN NILA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis*) NUNIRO

(Acceptance Of Tila Fish Nuggets With The Addition Of Sword Koro
Bean Flour (*Canavalia ensiformis*) Nuniro)

Indah Badriyah¹, Ellis Endang Nikmawati*², Tati Setiawati³

^{1,2,3}Universitas Pendidikan Indonesia

*Corresponding author, e-mail: indah.badriyah.xjb2@upi.edu

ABSTRACT

This research is motivated by the low consumption of fish in one of the cities of West Java with the great potential of tilapia below the national average which is in line with the high potential of koro pea flour produced which contains rich protein and is used as a protein rich flour and has the opportunity to be used as an additive and substitute for wheat flour. This study aims to determine the acceptability of tilapia nugget products with the addition of sword koro bean flour. This study uses a true experimental method by going through the stages of recipe analysis, product development and QDA (Quantitative Descriptive Analysis) test to 3 expert panelists. The results of the study showed that the formulation received by the expert panelists was a NIN 30 sample with a ratio of 500 g of tilapia fillet, 140 g of white bread and 60 g of sword koro bean flour. The characteristics of tilapia nuggets with the addition of sword koro nut flour have a savory taste, a yellowish color, a soft, chewy, and sturdy texture, a distinctive aroma of tilapia, and a neat shape. Based on this, it can be concluded that the acceptability of tilapia nuggets with the addition of sword koro bean flour in a ratio of 30:70 is the most accepted and preferred formulation. This research produced tilapia nuggets with koro sword bean flour which had an impact on increasing protein by consumers, for further research it is hoped that it can research the nutritional content of tilapia nuggets with the addition of koro sword bean flour.

Keywords: Tila fish nuggets, Protein, Sword koro bean flour

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan rendahnya konsumsi ikan di salah satu kota Jawa Barat dengan berpotensi besar ikan nila dibawah rata-rata nasional yang sejalan dengan tingginya potensi tepung kacang koro pedang yang dihasilkan mengandung kaya protein dan dijadikan Protein Rich Flour serta berpeluang sebagai bahan penambah serta pengganti tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima produk nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang. Penelitian ini menggunakan metode true eksperimental dengan melalui tahap analisis resep, pengembangan produk dan Uji QDA (Quantitative Descriptive Analysis) kepada 3 panelis ahli. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi yang diterima oleh panelis ahli yaitu sampel NIN 30 dengan perbandingan 500 g fillet ikan nila, 140 g roti tawar dan 60 g tepung kacang koro pedang. Karakteristik nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang memiliki citarasa gurih, warna kuning keputihan, tekstur lembut, kenyal, dan kokoh, aroma khas dari ikan nila, dan bentuk yang rapih. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan daya terima nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang dengan perbandingan 30:70 menjadi formulasi paling diterima dan disukai. Penelitian ini menghasilkan nugget ikan nila tepung kacang koro pedang yang berdampak untuk peningkatan protein oleh konsumen, untuk penelitian selanjutnya diharapkan bisa meneliti kandungan gizi nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang.

Kata Kunci: Nugget ikan nila, Protein, Tepung kacang koro pedang

How to Cite: Indah Badriyah*¹, Ellis Endang Nikmawat², Tati Setiawati³. 2024. Daya Terima Nugget Ikan Nila Dengan Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Nuniro. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 506-515, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16890



PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak ekosistem di pesisir dan laut diantaranya perikanan. Hal ini sejalan dengan hasil riset Statistik KKP (2022) bahwa tingkat konsumsi ikan di Indonesia pada tahun 2019 yaitu 54,50 kg per kapita pertahun. Ikan nila merupakan salah satu komoditas perikanan unggulan yang berpotensi sebagai pangan hewani. Hal ini sejalan berdasarkan data yang disampaikan oleh DataIndonesia.id (2022) bahwa produksi ikan nila di Indonesia tercatat sebanyak 1,35 juta ton dengan nilai Rp. 33,62 triliun pada tahun 2021. Ikan nila banyak diminati masyarakat karena merupakan jenis sumber protein hewani tinggi (Yue *et al.* 2016). Salah satunya Provinsi Jawa Barat sebagai salah satu daerah yang memperoleh produksi ikan nila mengalami peningkatan fluktuatif tahun 2018 produksi ikan nila mencapai 242.324,76 ton kemudian mengalami peningkatan pada tahun 2019 yaitu sebesar 21,3% dengan jumlah produksi sebesar 294.088,9 ton serta pada tahun 2020 produksi ikan nila menurun sebesar 12,7% dengan hasil produksi sebesar 256.537 ton (Dinas Kelautan Dan Perikanan Jawa Barat, 2022). Rendahnya tingkat konsumsi ikan antara lain disebabkan oleh rendahnya pengetahuan tentang gizi dan manfaat ikan bagi kesehatan. (Dwi, 2018). Belum berkembangnya preferensi masyarakat meski kuliner pangan berbahan baku ikan sudah berkembang Sharif 2011 (dalam dwi, 2018). Salah satu pemanfaatan produk setengah jadi yang berbahan dasar ikan nila adalah nugget.

Nugget merupakan salah satu jenis makanan yang cukup disukai oleh banyak kalangan (Hasanah *et al.*, 2020). Nugget biasanya dipasarkan berupa nugget ayam, nugget sapi dan nugget ikan (dwi, 2018) Badan Standarisasi Nasional mendefinisikan nugget sebagai produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam atau tanpa penambahan bahan pangan lain, tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, tanpa digoreng dan dibekukan (BSN, 2014). Nugget biasanya terbuat dari daging ayam, telur, tepung tapioka, tepung roti sedangkan bahan penunjang adalah garam, bawang putih, bawang bombay, lada dan pala sebagai pemberian bumbu bertujuan untuk membangkitkan rasa, garam bersama senyawa fosfat akan membantu pembentukan gel protein baik, sehingga nugget yang dihasilkan teksturnya padat (Yuliana dalam Triadhi 2018). Komposisi bahan pembuatan nugget dengan penggunaan tepungan bisa dialihkan dengan penambahan protein nabati untuk mendiversifikasi kualitas nugget dari kualitas, rasa dan nilai kesehatan dengan penggunaan bahan tambahan tepung kacang-kacangan (Yeater, *et al.*, 2017).

Kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*) adalah salah satu jenis kacang-kacangan lokal yang dapat ditemukan di Indonesia. Dalam 100 gram kacang koro pedang mengandung energi 389 kkal,protein 27,4 gram, lemak 2,9 gram (Nursalma, *et al.*, 2021). Kandungan gizi kacang koro pedang tidak kalah dibanding kacang kedelai. Dengan komposisi kandungan karbohidrat dan protein membuka peluang memanfaatkan kacang koro pedang sebagai tepung kaya protein. Hal ini juga dibenarkan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian bahwa kacang koro pedang memiliki potensi untuk dijadikan Protein Rich Flour atau Tepung Kaya Protein (Roza, 2022), oleh karena itu penggunaan tepung kacang koro pedang pada pembuatan nugget ikan nila yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari nugget ikan nila. Keunggulan tepung kacang koro pedang mempunyai kadar protein yang tinggi sehingga dapat dikonsumsi sebagai salah satu sumber protein nabati. Diharapkan penambahan tepung kacang koro pedang pada pembuatan nugget ikan nila dapat menjadi alternatif bahan pengikat selain tepung terigu dan memperpanjang daya simpan produk olahan ikan nila sehingga dapat diterima oleh masyarakat sebagai produk olahan dari ikan nila serta dapat meningkatkan konsumsi protein hewani dari ikan dan protein nabati dari tepung kacang koro pedang.

BAHAN DAN METODE

Pada dasarnya bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan nugget ikan nila pada penelitian ini terbagi menjadi bahan utama, bahan pengikat, bahan tambahan dan bahan pelapis. Pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk dengan penambahan tepung kacang koro pedang yang berfungsi sebagai bahan pengikat untuk pengganti tepung terigu yang biasa digunakan dalam pembuatan nugget. Dalam penelitian ini dilakukan formulasi sebanyak 3 perlakuan dengan penggunaan bahan utama yang sama untuk 3 formulasi yaitu fillet nila seberat 500 g.

Tabel 1. Formulasi Nugget Ikan Nila Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

Nama Bahan	Formulasi			
	NIN00 Starting Recipe gr	NIN 20 gr	NIN 30 gr	NIN 40 gr
Fillet Ikan Nila hitam	550	550	550	550
Roti Tawar	200	200	200	200
Tepung Kacang Koro Pedang	-	40	60	80
Susu Cair	250	250	250	250
Bawang bombay	75	75	75	75
Kuning Telur	40	40	40	40
Putih telur	60	60	60	60
Tepung roti	150	150	150	150

Margarin	30	30	30	30
Garam	5	5	5	5
Gula pasir	5	5	5	5
Kaldu jamur	5	5	5	5
Lada	2.5	2.5	2.5	2.5

Dengan tabel diatas menunjukkan bahwa nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang dilakukan sebanyak 3 formulasi yaitu dengan kode NIN 20 (20% penambahan), NIN 30 (30% penambahan), NIN 40 (40% penambahan). Pada penelitian ini dilakukan metode true ekperimental dengan produk hasil tiga perlakuan tersebut di uji Quantitative Descriptive Analysis (QDA) oleh 3 panelisahli untuk menganalisis karakteristik sensoriknya meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan bentuk serta mendapatkan produk dengan kemungkinan daya terima terbaik. Instrumen dalam penelitian ini adalah lembar analisis resep dan lembar Uji QDA. Pada lembar uji QDA berupa angket dengan berisi indikator penilaian sensorik menggunakan garis horizontal sepanjang 10 cm. Pengukuran menggunakan skala garis dengan skala 10 sebagai nilai tertinggi dan nilai skala 0 sebagai nilai yang terendah. Data dikumpulkan dan diolah menggunakan Ms.Exceq dan disajikan dalam bentuk spider web untuk melihat titik-titik penilaian yang diberikan oleh panelis pada setiap sampel yang diuji.

Prosedur Penelitian

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dimulai sejak bulan April sampai Mei 2024. Proses uji coba penelitian ini dilakukan di Laboratorium Jasa Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia.

Alat dan Bahan

Tabel 2. Alat Pembuatan Nugget Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

No	Penggolongan Alat	Nama Alat	Spesifikasi
1	Alat Persiapan	Timbangan Digital	Berbahan dasar stainless steel/merk smale scale
		Mangkok kecil	Berbahan plastik diameter 5-7 cm
		Sendok makan	Berbahan stainless steel/ merk lion star
		Sendok ukur	Berbahan stainlesssteel/plastik
		Gelas ukur	Berbahan plastik/ merk lion star
		Mixing bowl	Berbahan stainless steel
2	Alat Pengolahan	Food Processor	Berbahan plastik dan stainless steel merk Goto
		Loyang	Berbahan stainlesssteel 10x15cm bentuk balok
		Kukusan	Berbahan stainlesssteel
		Teflon	Berbahan stainlesssteel
		Spatulakayu	Berbahan kayu
		Spatula	Berbahan silicon
		Kuas	Berbahan kayu dan nylon
		Cutting board	Berbahan plastik dan berwarna putih
3	Alat Penyajian	Pisau	Berbahan stainlesssteel
		Kompur	Berbahan stainlesssteel/merk rinai
		Dinner plate thinwall	Berbahan keramik
			Berbahan plastik

Tabel 3. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Nugget Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

No	Nama Bahan	Spesifikasi
1	Fillet ikan nila hitam	Fillet
2	Roti tawar	Merk bread n Co
3	Susu cair	UHT
4	Telur ayam	Telur ayam utuh segar
5	Tepung koro pedang	Merk kettyfarm
6	Tepung roti	Warna kuning orange
7	Es batu	Tanpa merk
8	Merica bubuk	Merk ladaku
9	Bawang Bombay	Dicincang
10	Gula pasir	Merk gulaku
11	garam	Merk murni garam

Tahap Menentukan Starting Recipe

Langkah pertama yang dilakukan penulis adalah menganalisis 10 resep nugget ikan nila. Resep yang didapatkan melalui media cetak dan media online guna menemukan starting recipe yang menjadi acuan dalam pembuatan nugget ikan nila.

Tahap Uji Coba Starting Recipe Nugget Ikan Nila

Penulis melakukan uji coba pembuatan nugget ikan nila yang menjadi formulasi resep produk nugget ikan nila. Produk yang dihasilkan dari uji coba resep tersebut akan di uji QDA oleh panelis ahli.

Tahap Pengembangan Produk Nugget Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

Pengembangan produk nugget ikan nila dilakukan dengan menggunakan tepung kacang koro pedang sebagai bahan penambah yang digunakan dalam resep dengan tiga perlakuan penambahan tepung koro pedang yaitu 20 % : 30% : 40 %.

Tahap Uji QDA Nugget Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

Pada tahap produk hasil formula penambahan tepung kacang koro pedang pada pembuatan nugget ikan nila akan dinilai oleh panelis ahli. Panelis ahli akan menilai karakteristik atribut sensoris dari produk yang dikembangkan oleh penulis meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk. Panelis juga memberikan masukan atau saran terhadap hasil produk.

Tahap Focus Group Discussion (FGD)

FGD berlangsung saat peneliti melakukan Uji QDA dengan panelis ahli untuk mendeskripsikan sampel produk yang akan diuji pada setiap atribut yang tersedia.

Analisis Data

Pengukuran dilakukan sebanyak 3 kali yaitu NIN20, NIN30, NIN40 sehingga menghasilkan tiga spider web yang didalamnya ada penilaian dari panelis ahli. Melalui spider web akan terlihat sampel yang memiliki penilaian paling baik dan berkemungkinan bisa memiliki daya terima produk terbaik. Data statistik akan diolah menggunakan Microsoft Excel dan data akan dianalisis dengan teknik deskriptif. Hal ini dilakukan untuk mencari skor rentang nilai hasil uji QDA pada produk yang diterima atau tidak oleh panelis ahli.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil Uji Coba Starting Recipe Nugget Ikan Nila

Peneliti menganalisis 10 (sepuluh) resep nugget ikan nila dari berbagai sumber yang dianalisis menggunakan lembar analisis resep nugget ikan nila. Uji coba produk starting recipe dilakukan dua kali yang melalui proses penilaian dan evaluasi oleh dosen pembimbing 1 dan 2. Setelah melalui proses penilaian oleh dosen pembimbing, maka produk layak diuji coba kepada panelis ahli.

Tabel 4 Uji Coba Starting Recipe Pertama (Acuan)

Kode Sampel	NIN (Acuan)
Formula Acuan	500 gr Fillet ikan nila 200 gr roti tawar 250 ml susu cair

Dokumentasi



Gambar 1. Hasil Produk Uji Coba 1

Evaluasi dan Saran

Evaluasi panelis ahli keseluruhan
 Tekstur: masih terlalu rapuh tidak kenyal
 Rasa : kurang kuat
 Aroma : amis ikan terlalu menyengat
 Saran ahli :
 Menambah waktu pengukusan untuk memperbaiki tekstur nugget
 Mengukus terlebih dahulu fillet ikan nila selava 5-10 menit saja setelah dilakukan penggilingan agar mengurangi aroma amis ikan nila.

Tabel 5. Uji Coba 2 Starting Recipe NIN 00 (Acuan)

Kode Sampel	NIN (Acuan)
Formula Acuan	500 gr Fillet ikan nila 200 gr roti tawar 250 ml susu cair

Dokumentasi



Gambar 2. Hasil Produk Uji Coba 2

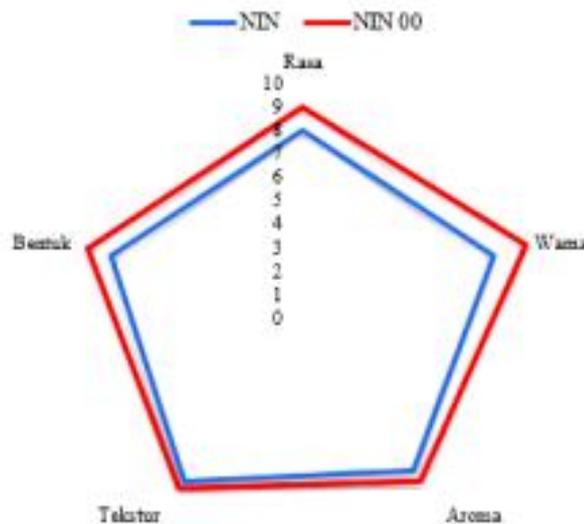
Evaluasi dan Saran

Evaluasi panelis ahli
Sudah oke untuk dijadikan resep acuan
Tekstur lebih baik dari uji coba pertama karena pengaruh proses pengukusan dan aroma ikan sudah lebih baik.

Tabel 7. Penilaian Uji QDA NIN dan NIN 00 Starting Recipe Nugget Ikan Nila (Acuan)

	NIN	NIN 00
Rasa	8	9
Warna	8,6	10
Aroma	8	9,6
Tekstur	8,6	9
Bentuk	8,6	9,6

Spider Web Uji QDA Starting Recipe (Acuan)



Gambar 3. Spider Web Uji QDA Starting Recipe Acuan

Hasil Uji Coba Nugget Ikan Nila Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

Nugget Ikan Nila Penambahan 20% Tepung Kacang Koro Pedang (NIN 20)

Pada formulasi nugget ikan nila pertama, produk diberikan kode sampel NIN 20 dengan persentase penambahan tepung kacang koro pedang sebesar 20% dari keseluruhan penggunaan roti tawar yang digunakan.

Tabel 8. Hasil Uji Coba Formula Nugget Ikan Nila Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang 20% NIN 20

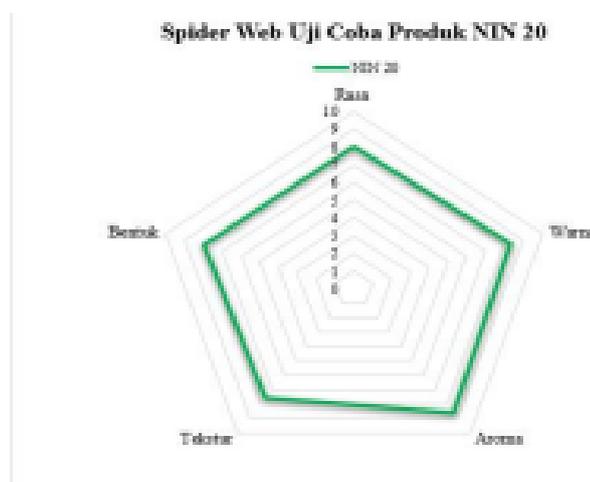
Kode Sampel	NIN 20 (penambahan 20% tepung kacang koro pedang)
Formulasi Acuan	500 gr Fillet ikan nila 200 gr roti tawar 40 gr tepung kacang koro pedang 250 ml susu cair
Dokumentasi	
Evaluasi dan Saran	Evaluasi panelis ahli Tekstur masih terlalu lembek Saran panelis ahli Bisa diperbaiki teksturnya dan mengenai rasa dari ketiga panelis ahli menyatakan sudah baik

Gambar 3. Produk NIN 20

Tabel 9. Penilaian Uji QDA Nugget Ikan Nila dengan persentase Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang sebesar 20% NIN 20

	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Bentuk
Panelis Ahli 1 (chef Rully Indra)	8	9	9	8	9
Panelis ahli 2 (chef Faqih)	7	8	8	7	7
Panelis ahli 3 (Chef Ali Nurdin)	9	8	9	8	8
Rata-rata	8	8,3	8,6	7,6	8

Berdasarkan data tersebut, data disajikan ke dalam bentuk grafik spider web untuk melihat hasil penilaian dari panelis ahli terhadap sampel yang diuji.



Gambar 5. Spider Web Uji Produk NIN 20

Nugget Ikan Nila Penambahan 30% Tepung Kacang Koro Pedang (NIN 30)

Pada formulasi nugget ikan nila kedua, produk diberikan kode sampel NIN 30 dengan persentase penambahan tepung kacang koro pedang sebesar 30% dari keseluruhan penggunaan roti tawar yang digunakan.

Tabel 10. Hasil Uji Coba Formula Nugget Ikan Nila Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang 30% NIN

Kode Sampel	NIN 30 (penambahan 30% tepung kacang koro pedang)
Formula Acuan	500 gr Fillet ikan nila 140 gr roti tawar 60 gr tepung kacang koro pedang 250 ml susu cair

Dokumentasi



Gambar 6. Produk NIN 30

Evaluasi dan Saran

Evaluasi panelis ahli

Warna : sesuai

Aroma : harum sudah kuat

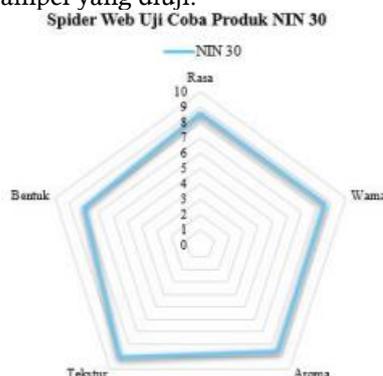
Bentuk : rapi

Tekstur : sudah pas

Tabel 10. Penilaian Uji QDA Nugget Ikan Nila dengan persentase Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang sebesar 30% NIN 3

	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Bentuk
Panelis Ahli 1 (chef Rully Indra)	9	9	9	9	8
Panelis ahli 2 (chef Faqih)	8	9	8	9	8
Panelis ahli 3 (Chef Ali Nurdin)	9	8	9	9	8
Rata-rata	8,6	8,6	8,6	9	8

Berdasarkan data tersebut, data disajikan ke dalam bentuk grafik spider web untuk melihat hasil penilaian dari panelis ahli terhadap sampel yang diuji.



Gambar 7. Spider Web Uji Produk NIN 30

Nugget Ikan Nila Penambahan 40% Tepung Kacang Koro Pedang (NIN 40) Pada formulasi nugget ikan nila ketiga, produk diberikan kode sampel NIN 40 dengan persentase penambahan tepung kacang koro pedang sebesar 40% dari keseluruhan penggunaan roti tawar yang digunakan.

Tabel 11. Hasil Uji Coba Formula Nugget Ikan Nila Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang 40% NIN 40

Kode Sampel	NIN 40 (penambahan 40% tepung kacang koro pedang)
Formula Acuan	500 gr Fillet ikan nila 120 gr roti tawar 80 gr tepung kacang koro pedang 250 ml susu cair

Dokumentasi



Evaluasi dan Saran

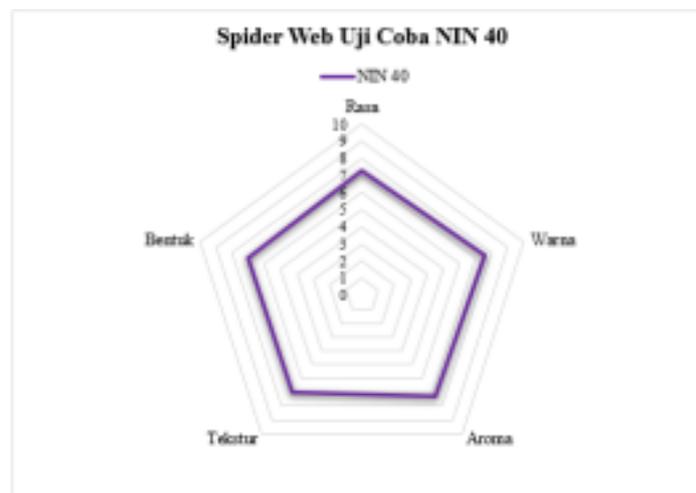
Gambar 8. Produk NIN 40

Evaluasi panelis ahli
Tekstur : terlalu keras
Rasa : tidak terlalu kuat
Warna : sesuai

Tabel 12. Penilaian Uji QDA Nugget Ikan Nila dengan persentase Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang sebesar 40% NIN 40

	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Bentuk
Panelis Ahli 1 (chef Rully Indra)	7	8	7	7	7
Panelis ahli 2 (chef Faqih)	6	7	6	6	6
Panelis ahli 3 (Chef Ali Nurdin)	9	8	9	8	8
Rata-rata	7,3	7,6	7,3	7	7

Berdasarkan data tersebut, data disajikan ke dalam bentuk grafik spider web untuk melihat hasil penilaian dari panelis ahli terhadap sampel yang diuji.

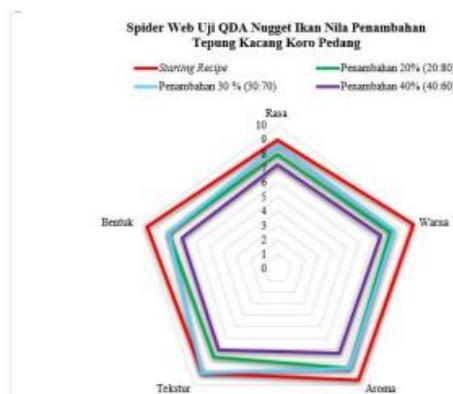


Gambar 9. Spider Web uji produk NIN 40

Uji QDA Nugget Ikan Nila Penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

Peneliti membuat tiga formula perlakuan penambahan tepung kacang koro pedang. Dimulai dari penambahan tepung kacang koro pedang sebanyak 20% dengan perbandingan penggunaan tepung kacang koro pedang : roti tawar (20:80), penambahan tepung kacang koro 30% dengan perbandingan penggunaan tepung kacang koro pedang : roti tawar (30:70), dan penambahan tepung kacang koro pedang 40% dengan perbandingan penggunaan tepung kacang koro pedang : roti tawar (40:60). Ketiga produk nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang kemudian diuji QDA oleh tiga orang panelis ahli yang terdiri dari 3 panelis ahli dari Grand Tjokro Premiere Hotel Bandung pada tanggal 30 Mei 2024 dan 7 Juni 2024.

Hasil uji QDA menghasilkan data berupa penilaian atribut produk nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang dengan tiga perlakuan. Daya terima tersebut diperoleh melalui skala likert (sepanjang 10 cm) untuk setiap atribut penilaian produk setiap 1 cm bernilai 10 poin. Hasil penilaian ketiga panelis ahli diukur dan ditabulasi serta kemudian dicari rata-ratanya.



Gambar 10. Spider Web Uji QDA Nugget Ikan Nila penambahan Tepung Kacang Koro Pedang

Adapun, nilai rata-rata yang diberikan panelis kepada setiap sampel yang diberikan ialah; starting recipe NIN 00 atau produk acuan dengan kode produk NIN 00 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 9,4; produk penambahan 20% tepung kacang koro pedang dengan kode produk NIN 20 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 8,1; produk penambahan 30% tepung kacang koro pedang dengan kode produk NIN 30 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 8,5; dan produk dengan penambahan 40% tepung kacang koro pedang mendapatkan nilai rata-rata sebesar 7,2. Berdasarkan penilaian rata-rata dan nilai rentang kategori daya terima bahwa seluruh sampel berada dalam rentang kategori sangat diterima. Tetapi produk atau sampel produk dengan nilai tinggi didapatkan oleh produk nugget ikan nila dengan penambahan 30% tepung kacang koro pedang (NIN 30).

Pembahasan

Hasil Analisis resep, starting recipe nugget ikan nila terdiri dari fillet ikan nila, roti tawar, susu cair, bawang bombay, margarin, tepung roti, kuning telur, putih telur, kaldu jamur, garam dan gula pasir. Roti tawar digunakan sebagai pengganti penggunaan tepung terigu. Roti tawar merupakan produk yang terbuat dari tepung roti yang difermentasikan dengan ragi. Menurut SNI 01-3840- 1995 dalam ND Sulistyani 2019. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan roti tawar sebagai bahan pengikat nugget ikan nila. Pembuatan nugget roti tawar sebagai bahan pengikat karena mempunyai sifat daya ikat yang tinggi terhadap air, sehingga adonan menjadi lebih lembut dan mudah dibentuk sehingga produk tidak pecah, adonan menjadi lebih padat dan menghasilkan tekstur yang baik. Selain itu penggunaan telur pada pembuatan nugget berperan penting memiliki sifat binding agent. Produk nugget ikan nila starting recipe (acuan) harus memiliki karakteristik yang sesuai dengan standar dianggap baik dengan bewarna kuning pucat dan kuning keemasan, bercitara sara gurih, memiliki aroma bumbu yang menonjol dan aroma ikan yang khas, memiliki tekstur yang lembut, kenyal dan kompak serta bentuk yang rapih seragam

Uji QDA nugget ikan nila dengan penambahan 20% tepung kacang koro pedang menunjukkan bahwa lima atribut penilaian organoleptik yaitu rasa, warna, dan aroma yang mendekati produk acuan. Kecuali pada tekstur dan bentuk yang masih jauh dari sampel acuan (starting recipe) tetapi NIN 20 dinyatakan sangat diterima oleh ketiga panelis karena memiliki nilai yang memenuhi rentang tersebut yaitu 8,1.

Uji QDA nugget ikan nila dengan penambahan 30% tepung kacang koro pedang menunjukkan lima atribut penilaian organoleptik rasa, warna, aroma, tekstur, dan bentuk pada spider web saling berhimpit dan tidak ada perbedaan yang jauh signifikan. Sampel NIN 30 dinyatakan sebagai sampel

dengan rentang daya terima sebagai produk sangat diterima oleh panelis ahli karena memiliki nilai yang memenuhi rentang tersebut yaitu 8,5.

Uji QDA nugget ikan nila dengan penambahan 40% Tepung kacang koro pedang pada penilaian spider web menunjukkan atribut penilaian yang masih signifikan dari aroma, rasa, dan warna. Tetapi tidak dengan bentuk dan tesktur yang jauh dari resep acuan sehingga menghasilkan perbedaan yang signifikan. Sampel NIN 40 mendapatkan penilaian kategori diterima dengan nilai yang memenuhi rentang tersebut yaitu 7,2.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil daya terima berdasarkan uji coba produk dengan atribut penilaian sensorik melalui uji QDA didapatkan rasa yang kuat, warna kuning pucat, aroma yang kuat dan khas ikan, tekstur lembut dan kenyal serta bentuk rapih dan seragam ialah formulasi nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang pada sampel NIN 30 menjadi produk formula yang paling disukai dan sangat diterima oleh panelis ahli berdasarkan penilaian setiap atribut penilaian yang ada dengan memiliki nilai rata-rata sebesar 8,5 dan produk yang paling mendekati dengan starting recipe.

Setelah melakukan penelitian ini peneliti memiliki saran yaitu penambahan tepung kacang koro pedang pada nugget ikan nila dapat dilanjutkan pada penelitian daya terima dengan panelis konsumen yang lebih luas dan juga dapat dilanjutkan pada penelitian analisis gizi pada produk nugget ikan nila dengan penambahan tepung kacang koro pedang untuk mengetahui kandungan gizi pada produk tersebut melalui uji proksimat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada kedua dosen pembimbing skripsi yaitu Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si dan Dra. Tati Setiawati, M.Pd., M.M yang telah membimbing dalam pembuatan jurnal dan kepada Prof. Dr. Sri Subekti, M.Pd, Dr. Ade Juwaedah, M.Pd dan Dr. Rita Patriasih, S.Pd M.Si selaku dosen penguji penulis yang telah memberikan masukan dan saran yang membangun untuk penyelesaian skripsi penulis.

DAFTAR REFERENSI

- Giovedy, v. S., lasmanawati, e., & setiawati, t. (2019). Pengetahuan ibu rumah tangga tentang ikan di desa banyusari. *Media pendidikan, gizi, dan kuliner*, 9(1).
- Miftahul, s., juwaedah, a., & nurani, a. S. (2019). Daya terima wajit nangka sebagai varian wajit khas cililin bandung barat. *Media pendidikan, gizi, dan kuliner*, 8(2).
- Rosmayanti, h., yogha, s., & mahmudatussadah, a. Penerimaan mochi nasi kencur isi es krim kunyit asam. *Media pendidikan, gizi, dan kuliner*, 12 (2), 79-86.
- Apipaturahmah, p., rahmawati, y., & subekti, s. Substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) dalam pembuatan mille crepes. *Media pendidikan, gizi, dan kuliner*, 13(1), 17-26.
- Maghribi, b.a., subekti, s., & yulia, c. Daya terima tuile keju renyah dengan bahan utama tepung tepung ganja dan tepung kacang hijau. *Media pendidikan, gizi, dan kuliner*, 11(2).
- Arinta dwi hermawati, - (2018) inovasi produk nugget ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu. S1 thesis, universitas pendidikan indonesia
- Roza, m. (2022). Pengaruh perbandingan tepung kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka terhadap karakteristik nugget ikan gabus (*channa striata*) (doctoral dissertation, fakultas teknik unpas).
- Triadhi, k. M. (2018). Studi pembuatan nugget ikan gluten free dari tepung ubi jalar oranye (*ipomoea batatas l.*) (doctoral dissertation, jurusan gizi).
-