

SKRIPSI

**PERBEDAAN KANDUNGAN NUTRISI DAN MUTU ORGANOLEPTIK
NUGGET IKAN KEMBUNG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN
JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)**



DISUSUN OLEH :

KLARISSYA SHANRIS

NIM : P01730222074

**KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BENGKULU
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
GIZI DAN DIETETIKA
TAHUN 2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

PERBEDAAN KANDUNGAN NUTRISI DAN MUTU ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN KEMBUNG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

KLARISSYA SHANRIS

NIM P01730222074



Skripsi Ini Telah Diperiksa dan Disetujui untuk
Dipresentasikan di Hadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jurusan Gizi

Pada Tanggal : 10 Juni 2026

Mengetahui,
Pembimbing Skripsi

Pembimbing I

Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP
NIP. 197910072009122001

Pembimbing II

Jumiya, SKM., M.Gizi
NIP. 197502122001122001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PERBEDAAN KANDUNGAN NUTRISI DAN MUTU ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN KEMBUNG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

KLARISSYA SHANRIS

NIM : P01730222074

Skripsi Ini Telah Diuji dan Dipertahankan Tim Penguji
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi

Pada Tanggal : 10 Juni 2026

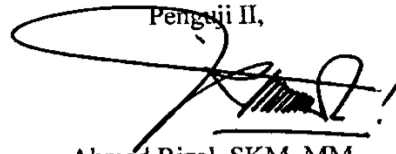
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima
Tim Penguji,

Ketua Dewan Penguji,



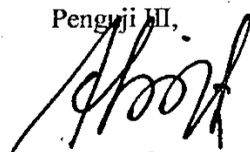
Kusdalinah, SST, M.Gizi
NIP. 198105162008012012

Penguji II,



Ahmad Rizal, SKM, MM
NIP. 196303221985031006

Penguji III,



Jumiati, SKM, M.Gizi
NIP. 197502122001122001

Penguji IV,



Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP
NIP. 197910072009122001

Mengesahkan
Ka. Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



Tetes Wahyu W, SST., M.Biomed
NIP. 198106142006041004

BIODATA PENULIS



Nama Lengkap : Klarissya Shanris
Nim : P01730222074
Tempat Tanggal Lahir : Bengkulu, 19 Juni 2004
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Anak Ke : 1 Dari 2 Bersaudara
Nama Ayah : Samudin
Nama Ibu : -
Alamat : Kota Bengkulu
E-mail : klarissyashnrs@gmail.com
Riwayat Pendidikan :

- TK Hang Tuah Kota Bengkulu
- SD Negeri 61 Kota Bengkulu
- SMP Negeri 14 Kota Bengkulu
- SMA Negeri 4 Kota Bengkulu
- Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”

(QS. Al-Baqarah: 286)

“Untuk tubuh yang pernah gemetar karena takut, air mata yang diam-diam jatuh di tengah malam, dan pikiran yang berkali-kali dipenuhi keraguan akan akhir dari semua ini, terima kasih karena telah memilih untuk tetap bertahan.”

“Di balik setiap halaman skripsi ini, tersimpan doa yang tak pernah putus dari seorang ibu dan perjuangan yang tak pernah lelah dari seorang bapak. Jika mereka mampu bertahan demi masa depanku, maka aku pun memilih untuk tidak menyerah dalam memperjuangkan masa depanku.”

(Penulis)

PERSEMBAHAN



Alhamdulillah Rabbil ‘Alamin. Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat, pertolongan, dan kasih sayang-Nya yang senantiasa menyertai setiap langkah hingga skripsi ini dapat diselesaikan. Perjalanan ini mengajarkan penulis tentang kesabaran, ketekunan, dan rasa syukur. Dengan penuh rasa syukur, skripsi ini penulis persembahkan kepada orang-orang yang telah hadir, mendukung, dan menjadi bagian berarti dalam setiap langkah perjalanan hingga sampai di titik ini

1. Cinta pertama dan panutanku, Bapak Samudin, yang selalu berjuang dalam diam demi melihatku tumbuh dan sampai pada titik ini. Ada banyak lelah yang mungkin tidak pernah engkau ceritakan, tetapi selalu ada dukungan yang membuatku berani melangkah lebih jauh. Terima kasih telah menemani setiap perjalanan pendidikanku, dari langkah kecil hingga akhirnya sampai di penghujung masa perkuliahan. Skripsi ini bukan hanya tentang pencapaianku, melainkan juga tentang doa, kerja keras, dan pengorbanan Bapak yang telah mengantarkanku sejauh ini.

2. Pintu surgaku, Ibu, rumah ternyaman tempat aku selalu pulang. Terima kasih atas doa yang tidak pernah putus, kesabaran yang begitu luas, dan kasih sayang yang selalu menguatkan dalam setiap langkah. Di saat aku lelah, ragu, bahkan hampir menyerah, Ibu selalu menjadi tempatku menemukan kembali kekuatan. Skripsi ini kupersembahkan untuk Ibu sebagai wujud cinta dan terima kasih atas segala doa, pengorbanan, dan kasih sayang yang tidak akan pernah mampu kubalas sepenuhnya.
3. Adik kecilku, Gaza Al-Hisyam. Kehadiranmu menjadi warna tersendiri dalam perjalanan hidupku. Di tengah lelah dan banyaknya hal yang harus kulewati, canda dan tingkah kecilmu selalu mampu menghadirkan senyum. Terima kasih telah menjadi bagian dari cerita hidupku dan mengajarkanku tentang berbagi, kesabaran, serta kasih sayang yang sederhana. Tetaplah menjadi adik kecilku yang selalu membawa keceriaan dan kehangatan di rumah.
4. Untuk seluruh dosen dan staf Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu, terima kasih atas ilmu dan arahan yang telah diberikan selama perkuliahan hingga penyelesaian skripsi ini. Terima kasih khusus kepada Bunda Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP. dan Bunda Jumiyati, SKM., M.Gizi. atas kesabaran dan bimbingan yang begitu berarti. Semoga segala ilmu dan kebaikan yang diberikan menjadi amal serta mendapat balasan terbaik dari Allah SWT.
5. Kepada Perikecil ayah yaitu, Sherly, Arzerin, Radhya dan Umi. Empat tahun bukan waktu yang singkat untuk sebuah pertemanan. Dari awal perkuliahan hingga sampai di penghujung masa pendidikan, begitu banyak cerita yang telah kita lewati bersama, dari suka dan duka, tawa dan tangis, hingga makan dan tidur bersama yang menjadi kenangan tak terlupakan. Terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita, saling menguatkan, dan menemani setiap proses yang kita lalui. Bagaimanapun cerita kita setelah ini, aku akan tetap bersyukur pernah melewati empat tahun yang penuh cerita bersama kalian.

6. Untuk teman-teman STR Gizi Angkatan 2022, terima kasih atas bantuan, dukungan, dan kebersamaan sejak penyusunan proposal hingga penyelesaian skripsi ini. Untuk segala kebaikan yang tidak dapat kusebutkan satu per satu, terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan ini. Semoga Allah SWT membalas setiap kebaikan kalian dengan sebaik-baiknya.
7. Untuk seseorang yang pernah hadir di awal perjalanan panjangku, pada tahun ketika aku mulai mengejar banyak hal yang kuimpikan-2022. Terima kasih karena pernah menemani masa ketika aku memulai langkah baru, mengejar pendidikan yang kuimpikan, dan belajar mengenal banyak hal tentang kehidupan. Ada cerita, dukungan, dan kebersamaan yang pernah membuat perjalanan itu terasa lebih berarti. Meski pada akhirnya langkah kita tidak lagi berjalan beriringan, aku memilih untuk mengenangmu sebagai bagian dari masa yang mengajarkanku tentang ketulusan, kehilangan, menerima, dan bertumbuh. Terima kasih telah menjadi bagian dari cerita hidupku. Semoga jalan yang kita tempuh masing-masing membawa kita pada kehidupan yang baik.
8. Terakhir, untuk diriku sendiri, Klarissya Shanris. Terima kasih karena telah memilih untuk terus berjalan meski tidak semua langkah terasa mudah. Terima kasih telah melewati hari-hari yang penuh keraguan, lelah, air mata, dan rasa ingin menyerah, tetapi selalu berusaha menemukan alasan untuk bangkit kembali. Sebagai seorang anak pertama, mungkin ada banyak hal yang ingin kubuktikan, bukan kepada siapa-siapa, melainkan kepada diriku sendiri bahwa aku mampu menyelesaikan apa yang telah kumulai. Hari ini, skripsi ini menjadi bukti bahwa segala proses, sekecil apa pun langkahnya, akhirnya membawaku sampai di sini. Setelah perjalanan panjang ini, aku boleh beristirahat sejenak dan menikmati hasil dari segala usaha yang telah kulalui. Namun, perjalanan masih panjang. Semoga Allah selalu menjaga langkahku, melapangkan jalanku, dan menjadikan setiap lelahku bernilai kebaikan.

Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Skripsi, Juni 2026
Klarissya Shanris

**PERBEDAAN KANDUNGAN NUTRISI DAN MUTU ORGANOLEPTIK
NUGGET IKAN KEMBUNG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN
JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)**
xii + 154 halaman, 17 tabel, 13 gambar, 32 lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang: Konsumsi ikan di Indonesia masih belum optimal sehingga diperlukan inovasi produk olahan yang mampu meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap pangan berbasis ikan. Nugget ikan kembung dengan penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur merang (*Volvariella volvacea*) berpotensi menjadi alternatif pangan bergizi karena dapat meningkatkan kandungan nutrisi sekaligus memperbaiki mutu organoleptik produk.

Tujuan: Menganalisis perbedaan kandungan nutrisi yang meliputi kadar protein, lemak, karbohidrat, abu, dan air serta mutu organoleptik yang mencakup warna, aroma, rasa, dan tekstur pada nugget ikan kembung dengan penambahan jamur tiram putih dan jamur merang.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas dua perlakuan dengan dua kali ulangan. Kandungan nutrisi dianalisis menggunakan analisis proksimat di Laboratorium Saraswanti Indo Genetech, Bogor, sedangkan mutu organoleptik dievaluasi melalui uji hedonik terhadap 37 panelis terlatih. Data dianalisis menggunakan uji Independent t-test untuk kandungan nutrisi dan uji Mann-Whitney untuk mutu organoleptik.

Hasil: Nugget ikan kembung dengan penambahan jamur tiram mengandung protein 12,76%, lemak 2,15%, karbohidrat 10,76%, kadar abu 1,44%, dan kadar air 72,91%. Sebaliknya, formulasi dengan penambahan jamur merang mengandung protein 12,33%, lemak 2,12%, karbohidrat 12,55%, kadar abu 1,52%, dan kadar air 71,50%. Kedua formulasi memenuhi persyaratan SNI 7758:2013 untuk kadar protein, lemak, dan abu, tetapi belum memenuhi persyaratan kadar air. Perbedaan yang bermakna ditemukan pada kadar lemak, karbohidrat, kadar air, serta seluruh atribut organoleptik, sedangkan kadar protein dan kadar abu tidak menunjukkan perbedaan yang bermakna. Secara keseluruhan, nugget ikan kembung dengan penambahan jamur merang memperoleh tingkat penerimaan panelis yang lebih baik dibandingkan formulasi dengan penambahan jamur tiram.

Kesimpulan: Nugget ikan kembung dengan penambahan jamur tiram dan jamur merang menunjukkan perbedaan kandungan nutrisi dan mutu organoleptik. Kedua formulasi telah memenuhi persyaratan SNI 7758:2013 untuk kadar protein, lemak, dan abu, tetapi belum memenuhi persyaratan kadar air. Secara keseluruhan, formulasi dengan penambahan jamur merang memperoleh tingkat penerimaan panelis yang lebih baik dibandingkan formulasi dengan penambahan jamur tiram.

Kata Kunci: Nugget ikan kembung; jamur tiram; jamur merang; kandungan nutrisi; mutu organoleptik.

Applied Bachelor of Nutrition and Dietetics Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Thesis, June 2026
Klarissya Shanris

DIFFERENCES IN NUTRITIONAL CONTENT AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF MACKEREL FISH NUGGET, OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*) AND STRAW MUSHROOM (*Volvariella volvacea*)
xii + 154 pages, 17 tables, 13 figures, 32 appendices

ABSTRACT

Background: Fish consumption in Indonesia remains suboptimal, highlighting the need for innovative processed fish products that can improve consumer acceptance of fish-based foods. Mackerel fish nuggets supplemented with oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) and straw mushroom (*Volvariella volvacea*) have the potential to serve as a nutritious food alternative by enhancing nutritional composition as well as improving the organoleptic quality of the product.

Objective: To analyze the differences in nutritional composition (protein, fat, carbohydrate, ash, and moisture contents) and organoleptic quality (color, aroma, taste, and texture) between mackerel fish nuggets supplemented with oyster mushroom and those supplemented with straw mushroom.

Method: This experimental study employed a Completely Randomized Design (CRD) consisting of two treatments with two replications. Nutritional composition was determined through proximate analysis at the Saraswanti Indo Genetech Laboratory, Bogor, while organoleptic quality was evaluated using a hedonic test involving 37 trained panelists. The data were analyzed using the Independent t-test for nutritional composition and the Mann-Whitney test for organoleptic quality.

Results: Mackerel fish nuggets supplemented with oyster mushroom contained 12.76% protein, 2.15% fat, 10.76% carbohydrate, 1.44% ash, and 72.91% moisture. In contrast, the formulation supplemented with straw mushroom contained 12.33% protein, 2.12% fat, 12.55% carbohydrate, 1.52% ash, and 71.50% moisture. Both formulations met the requirements of SNI 7758:2013 for protein, fat, and ash contents but did not comply with the moisture content standard. Significant differences were observed in fat, carbohydrate, and moisture contents, as well as in all organoleptic attributes, whereas protein and ash contents did not differ significantly. Overall, mackerel fish nuggets supplemented with straw mushroom demonstrated a higher level of panelist acceptance than those supplemented with oyster mushroom.

Conclusion: Mackerel fish nuggets supplemented with oyster mushroom and straw mushroom differed in nutritional composition and organoleptic quality. Both formulations satisfied the SNI 7758:2013 requirements for protein, fat, and ash contents but failed to meet the moisture content standard. Overall, the formulation supplemented with straw mushroom showed better panelist acceptance than the formulation supplemented with oyster mushroom.

Keywords: Mackerel Fish Nuggets; Oyster Mushroom; Straw Mushroom; Nutritional Composition; Organoleptic Quality.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal ini sebagai salah satu tugas akhir Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang berjudul **“Perbedaan Kandungan Nutrisi Dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Kembung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*)”**. Dalam penyusunan Skripsi ini penulis mendapat banyak bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga dapat selesai pada waktunya. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Linda, S.ST., M.Kes sebagai Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Anang Wahyudi, S.Gz., MPH sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
3. Tetes Wahyu Witradharma, SST., M. Biomed sebagai Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
4. Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP sebagai pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan banyak masukan serta motivasi dalam menyusun skripsi hingga selesai. Terima kasih banyak ibu atas ilmu baru yang telah diberikan kepada penulis semoga selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam urusannya, aamiin.
5. Jumiwati, SKM., M.Gizi sebagai Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan dalam menyelesaikan skripsi. Terima kasih bapak karena telah memberikan ilmu baru kepada penulis semoga bapak

selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.

6. Kusdalinah, SST, M.Gizi sebagai Ketua Dewan Penguji yang telah memberikan banyak masukan, saran dan ilmu baru kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih ibu semoga ibu selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.
7. Ahmad Rizal, SKM, MM sebagai Penguji II yang telah memberikan banyak masukan, saran dan ilmu baru kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih bapak semoga bapak selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.
8. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
9. Bapak, Ibu, dan adik tercinta yang senantiasa memberikan doa, dukungan, motivasi, perhatian, serta bantuan, baik secara fisik maupun nonfisik.
10. Seluruh teman-teman terdekat dan seangkatan program studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika angkatan 22 yang telah memberi semangat serta dorongan untuk menyelesaikan skripsi.

Penulis sangat mengharapkan adanya kritik dan saran agar penulis dapat berkarya lebih baik dan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini nanti dapat bermanfaat bagi kita semua khususnya bagi perkembangan pengetahuan bidang gizi.

Bengkulu, Januari 2026

Klarissya Shanris

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BIODATA PENULIS.....	iv
MOTTO	v
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Keaslian Penelitian.....	10
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 12
A. Nugget Ikan	12
1. Definisi Nugget Ikan	12
2. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nugget Ikan.....	13
3. Bahan Penyusun Nugget	14
B. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp.</i>).....	18
1. Definisi Ikan Kembung.....	18
2. Karakteristik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp.</i>).....	19
3. Klasifikasi Ikan Kembung	21
4. Kandungan Gizi Ikan Kembung	21
C. Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	22
1. Pengertian Jamur Tiram Putih.....	22
2. Karakteristik Jamur Tiram Putih.....	23
3. Klasifikasi Jamur Tiram Putih	24
4. Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih	24
D. Jamur Merang (<i>Volvariella volvacea</i>)	25
1. Pengertian Jamur Merang	25
2. Karakteristik Jamur Merang.....	26
3. Klasifikasi Jamur Merang	27

4.	Kandungan Gizi Jamur Merang	27
E.	Analisis Proksimat.....	28
1.	Kadar Protein	28
2.	Kadar Lemak.....	30
3.	Kadar Karbohidrat.....	30
4.	Kadar Air.....	31
5.	Kadar Abu	32
F.	Mutu Organoleptik	33
1.	Pengertian Uji Organoleptik	33
2.	Persiapan Pengujian Organoleptik	34
3.	Uji Sensivitas Dasar	38
4.	Uji Perbedaan Pasangan (<i>Paired Comparison Test</i>)....	38
5.	Uji Kesukaan (<i>Hedonic Test</i>).....	39
BAB III METODE PENELITIAN		41
A.	Desain Penelitian	41
B.	Tempat dan Waktu Penelitian	41
C.	Variabel Penelitian	42
D.	Teknik Pengambilan Sampel.....	42
E.	Sampel Penelitian	43
F.	Kerangka Konsep	44
G.	Definisi Operasional.....	45
H.	Alat dan Bahan	47
I.	Pelaksanaan Penelitian	48
J.	Teknik Pengumpulan Data	50
K.	Tahapan Penelitian	51
L.	Pengolahan Data	62
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		65
A.	Pelaksanaan Penelitian	65
B.	Hasil Penelitian.....	68
C.	Pembahasan Penelitian	79
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		107
A.	Kesimpulan.....	107
B.	Saran.....	107
DAFTAR PUSTAKA.....		109
LAMPIRAN.....		116

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian	10
Tabel 2. 1 Syarat Mutu Nugget Ikan	14
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Ikan Kembung 100 gram.....	21
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih 100 gram	24
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Jamur Merang 100 gram	27
Tabel 3. 1 Definisi Operasional.....	45
Tabel 3. 2 Formulasi Nugget Ikan Kembung Jamur Tiram dan Jamur Merang...	48
Tabel 3. 3 Formulasi Pelapisan Nugget Ikan Kembung.....	49
Tabel 4. 1 Hasil Kandungan Nutrisi Kadar Protein.....	69
Tabel 4. 2 Hasil Kandungan Nutrisi Kadar Lemak	70
Tabel 4. 3 Hasil Kandungan Nutrisi Kadar Karbohidrat	70
Tabel 4. 4 Hasil Kandungan Nutrisi Kadar Abu	71
Tabel 4. 5 Hasil Kandungan Nutrisi Kadar Air.....	72
Tabel 4. 6 Hasil Uji Hedonik Atribut Warna	75
Tabel 4. 7 Hasil Uji Hedonik Atribut Aroma	76
Tabel 4. 8 Hasil Uji Hedonik Atribut Rasa	78
Tabel 4. 9 Hasil Uji Hedonik Atribut Tekstur	79



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Nugget Ikan	13
Gambar 2. 2 Ikan Kembung	19
Gambar 2. 3 Jamur Tiram Putih	23
Gambar 2. 4 Jamur merang.....	26
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	44
Gambar 3. 2 Alur Uji Organoleptik.....	62
Gambar 4. 1 Nugget Ikan Kembung.....	68
Gambar 4. 2 Hasil Uji Sensitivitas Panelis Berdasarkan Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur	73
Gambar 4. 3 Hasil Seleksi Panelis dengan Uji Binomial	73
Gambar 4. 4 Persentase Mutu Organoleptik Terhadap Warna	75
Gambar 4. 5 Persentase Mutu Organoleptik Terhadap Aroma	76
Gambar 4. 6 Persentase Mutu Organoleptik Terhadap Rasa.....	77
Gambar 4. 7 Persentase Mutu Organoleptik Terhadap Tekstur	78



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Pembayaran Penelitian Lab Poltekkes Kemenkes Bengkulu.....	116
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Lab Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu	117
Lampiran 3. Surat Keterangan Layak Etik.....	118
Lampiran 4. Google Formulir dan Barcode Lembaran Persetujuan Responden.....	119
Lampiran 5. Google Formulir dan Barcode Uji Perbandingan Pasangan	122
Lampiran 6. Google Formulir dan Barcode Uji Hedonik	124
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian	126
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian Uji Perbandingan Pasangan.....	127
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian Uji Hedonik	128
Lampiran 10. Formulir Uji Kandungan Nutrisi	129
Lampiran 11. Uji Independent T-Test.....	130
Lampiran 12. Master Data Uji Perbandingan Pasangan.....	131
Lampiran 13. Uji Binomial Seleksi Panelis	133
Lampiran 14. Master Data Uji Hedonik.....	134
Lampiran 15. Mann-Whitney Uji Hedonik	135
Lampiran 16. Gambar Alur Pembuatan Nugget Ikan Kembung Jamur Tiram	136
Lampiran 17. Gambar Alur Pembuatan Nugget Ikan Kembung Jamur Merang.....	137
Lampiran 18. Taksiran Nilai Gizi Nugget Ikan kembung Berdasarkan TKPI	138
Lampiran 19. RAB Nugget Ikan Jamur Tiram (Frozen)	139
Lampiran 20. RAB Nugget Ikan Jamur Tiram (Siap Konsumsi).....	139
Lampiran 21. RAB Nugget Ikan Jamur Merang (Frozen)	140
Lampiran 22. RAB Nugget Ikan Jamur Merang (Siap Konsumsi)	140
Lampiran 23. Bukti Pembayaran Pengujian Lab Saraswanti Indo Genetech.....	141
Lampiran 24. Hasil Uji Lab Kandungan Nutrisi Nugget Ikan Jamur Tiram.....	142
Lampiran 25. Hasil Uji Lab Kandungan Nutrisi Nugget Ikan Jamur Merang	145
Lampiran 26. Dokumentasi Alat Pengujian Lab Saraswanti Indo Genetech	148
Lampiran 27. Diagram Alir Pengujian Kadar Karbohidrat Lab Saraswanti Indo Genetech	149
Lampiran 28. Diagram Alir Pengujian Kadar Protein Lab Saraswanti Indo Genetech.	150
Lampiran 29. Diagram Alir Pengujian Kadar Abu Lab Saraswanti Indo Genetech	151
Lampiran 30. Diagram Alir Pengujian Kadar Lemak Lab Saraswanti Indo Genetech .	152
Lampiran 31. Diagram Alir Pengujian Kadar Air Lab Saraswanti Indo Genetech.....	153
Lampiran 32. Surat Selesai Penelitian.....	154