

ABSTRAK

Salsabila Hasanah, Rifa. 2021. *Formulasi Dan Sifat Organoleptik Nugget Berbasis Tempe Dan Serbuk Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium Untuk Lakto-Ovo Vegetarian*. Skripsi, Program Studi Gizi Dan Dietetika Program Sarjana Terapan, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing: Dadang Rosmana, DCN, M. Kes

Suatu masalah bagi kaum vegetarian adalah risiko akan defisiensi kalsium. Nugget yang terbuat dari tempe dan serbuk daun kelor dapat dijadikan alternative untuk makanan tambahan yang mengandung kalsium sehingga diharapkan dapat menurunkan resiko terjadinya osteoporosis. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formula dan mengetahui pengaruhimbangan nugget dan serbuk daun kelor terhadap sifat organoleptic nugget, serta untuk mengetahui kadar kalsium pada masing-masingimbangan. Desain penelitian yang digunakan yaitu studi eksperimental dengan metode penelitian yang digunakan yaitu uji hedonik untuk pengujian sifat organoleptik dan spektrofotometri untuk pengujian kadar kalsium. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari 2021 dengan mengirimkan produk ke rumah panelis yang berjumlah 30 orang dengan menerapkan protokol kesehatan terkait pandemic covid19. Formula nugget ini terdiri dari tigaimbangan, dengan perbandingan tempe dan serbuk daun kelor (%) F1 (97% : 3%) F2 (94% : 6%), dan F3 (91% : 9%). Hasil uji statistic menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan pada aspek warna, rasa, tekstur dan overall. Sedangkan untuk aroma terdapat perbedaan yang bermakna antara nugget F2 dengan F3. Kadar kalsium F1, F2, dan F3 yang dihasilkan yaitu 16,4; 16,6 dan 16,8 mg/100gr. Perlu modifikasi dan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan nugget dengan bahan dasar sumber protein nabati lainnya agar produk mempunyai kandungan kalsium yang tinggi sehingga dapat meningkatkan kalsium di dalam tubuh khususnya bagi kaum lacto-ovo vegetarian.

Kata kunci: Nugget, Tempe, Serbuk Daun Kelor, Sifat Organoleptik, Kalsium