

Siti Hakimah. NPM 210331100009. Pengaruh Penambahan Labu Siam Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Hedonik Nugget Ikan Lele. Di Bawah Bimbingan **Dr. Darimiyya Hidayati S. TP. M.P** Dan **Dr Enung Siti Nurhidayah**

ABSTRAK

Indonesia, sebagai negara kepulauan yang kaya akan sumber daya perikanan, memiliki potensi besar dalam budidaya ikan lele (*Clarias sp.*). Meskipun konsumsi ikan lele meningkat, pengolahannya masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan daya tarik nugget ikan lele melalui penambahan labu Siam (*Sechium edule*). Penelitian ini fokus analisis pada pengaruh penambahan labu Siam terhadap sifat fisik, kimia, dan hedonik nugget ikan lele. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah rencana acak lengkap (RAL) non-faktorial dengan tiga perlakuan berbeda dalam perbandingan ikan lele dan labu Siam. Alat analisis meliputi penganalisa tekstur untuk mengukur tekstur, pembaca warna untuk menganalisis warna, dan metode proksimat untuk menghasilkan kandungan gizi, seperti kadar udara, protein, lemak, dan serat pangan. Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap nugget yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan labu siam berpengaruh signifikan terhadap tekstur dan kandungan serat nugget ikan lele. Perlakuan dengan perbandingan ikan lele 150 gram dan labu siam 50 gram (C1) menghasilkan nugget dengan tekstur terbaik dan tingkat kesukaan tertinggi. Kadar protein, lemak, dan serat pangan juga memenuhi standar mutu, sehingga produk ini dapat menjadi alternatif yang lebih sehat dan menarik bagi masyarakat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penambahan labu siam dapat meningkatkan kualitas nugget ikan lele, baik dari segi gizi maupun penerimaan konsumen. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi pada pengembangan produk makanan yang lebih sehat dan inovatif di Indonesia.

Kata kunci: Ikan lele, labu siam, kualitas gizi.

Siti Hakimah. NIM 210331100009. *Effect of Siamese Pumpkin Addition on Physical, Chemical and Hedonic Properties of Catfish Nugget. Under the Guidance of Dr. Darimiyya Hidayati S. TP. M.P and Dr Enung Siti Nurhidayah*

ABSTRACT

*Indonesia, as an archipelagic country rich in fishery resources, has great potential in catfish (*Clarias* sp.) farming. Although catfish consumption is increasing, its processing is still limited. Therefore, this study aims to improve the nutritional value and appeal of catfish nuggets by adding Siamese pumpkin (*Sechium edule*). This study focuses on analyzing the effect of adding Siamese pumpkin on the physical, chemical, and hedonic properties of catfish nuggets. The method used in this study was a non-factorial completely randomized design (CRD) with three different treatments comparing catfish and Siamese pumpkin. The analytical tools included a texture analyzer to measure texture, a color reader to analyze color, and a proximate method to determine nutritional content, such as moisture content, protein, fat, and dietary fiber. A hedonic test was conducted to determine the panelists' preference for the produced nuggets. The results showed that the addition of Siamese pumpkin significantly affected the texture and fiber content of the catfish nuggets. The treatment with a ratio of 150 grams of catfish and 50 grams of Siamese pumpkin (C1) produced nuggets with the best texture and highest preference level. The protein, fat, and dietary fiber content also met quality standards, making this product a healthier and more appealing alternative for consumers. The conclusion of this study is that the addition of Siamese pumpkin can improve the quality of catfish nuggets, both in terms of nutritional value and consumer acceptance. This research is expected to contribute to the development of healthier and more innovative food products in Indonesia.*

Keywords: Catfish, pumpkin, nutritional quality.