

ABSTRAK

Anisatus Shofiyah, 2024. PENAMBAHAN KEDELAI HITAM TERHADAP NUGGET IKAN MUJAIR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK skripsi program studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen Pembimbing Sulistiami, S.Pd., M.Pd.

Inovasi olahan ikan mujair menjadi nugget dengan penambahan kedelai hitam, karena masyarakat biasanya hanya mengetahui olahan kedelai hitam pada produk kecap dan ikan mujair hanya dijual mentah sehingga jangka hayat rendah. Penelitian ini dilakukan untuk menguji olahan nugget ikan mujair dengan penambahan kedelai hitam dengan menggunakan pendekatan kuantitatif, pengumpulan data dengan eksperimen dan uji organoleptik, analisis data dengan uji validitas, normalitas, dan anova satu arah.

Hasil analisis data menunjukkan nilai paling tinggi pada uji organoleptik adalah perlakuan X4 (200 gram ikan mujair, 100 gram kedelai hitam). Hasil analisis Anova menunjukkan nilai signifikan ($p < 0,05$) sehingga H_1 diterima, maka ada pengaruh terhadap uji organoleptik pada penambahan kedelai hitam terhadap nugget ikan mujair.

Penelitian ini disarankan agar memanfaatkan kedelai hitam menjadi nugget ikan mujair yang dapat memberikan referensi inovasi bagi prodi PVKK Tata Boga khususnya mata kuliah Teknologi Pangan dan Home Industri, bagi petani dalam mengembangkan inovasi, dan ibu RT untuk membantu pemberdayaan ibu-ibu setempat sehingga mendapat peluang usaha.

Kata Kunci: Nugget Ikan Mujair, Kedelai Hitam, Uji Organoleptik

ABSTRACT

Anisatus Shofiyah, 2024. ADDITION OF BLACK SOYBEAN TO MUJAIR FISH NUGGET VIEWED FROM ORGANOLEPTIC TESTS study program thesis: Family Welfare Vocational Education, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University Surabaya. Supervisor Sulistiami, S.Pd., M.Pd.

Innovation in processing tilapia fish into nuggets with the addition of black soybeans, because people usually only know about processed black soybeans in soy sauce products and tilapia fish is only sold raw so the shelf life is low. This research was conducted to test processed tilapia fish nuggets with the addition of black soybeans using a quantitative approach, data collection using experiments and organoleptic tests, data analysis using validity, normality and one-way ANOVA tests.

The results of data analysis showed that the highest value in the organoleptic test was treatment X4 (200 grams of tilapia fish, 100 grams of black soybeans). The results of the Anova analysis showed a significant value ($p < 0.05$) so that H_1 was accepted, so there was an influence on the organoleptic test on the addition of black soybeans to tilapia fish nuggets.

This research suggests that black soybeans can be used to make tilapia fish nuggets which can provide innovation references for the PVKK Culinary Study program, especially Food Technology and Home Industry courses, for farmers in developing innovation, and for RT women to help empower local women so they can get business opportunities.

Keywords: *Tilapia Fish Nuggets, Black Soybeans, Organoleptic test*