

## ABSTRAK

Ikan lele dan ikan tenggiri merupakan makanan tinggi energi, protein dan asam amino esensial yang dapat diolah menjadi *nugget* sehingga dapat dijadikan alternatif *snack* tinggi energi dan protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kandungan gizi energi dan protein *nugget* ikan lele (*Clarias gariepinus*) dan ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Jenis penelitian ini adalah *experimental*. Sampel yang digunakan terdiri dari 4 formulasi *nugget* dengan perbandingan 100%:0% (*nugget* ayam kontrol), 25%:75% (formulasi 1), 50%:50% (formulasi 2), 75%:25% (formulasi 3), kemudian akan dilakukan uji daya terima kepada 27 orang remaja masjid sebagai panelis untuk mengetahui kesukaan dalam aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil penelitian uji laboratorium dilakukan pengolahan data menggunakan uji *One Way Anova* dan uji *Kruskal Wallis* digunakan untuk mengolah data hasil uji daya terima. Hasil uji *One Way Anova* bahwa kandungan kadar energi dan kadar protein adanya perbedaan nyata, dikarenakan mengalami penurunan disetiap pengulangan formulasi. Kesimpulan pada penelitian ini adalah Terdapat Perbedaan kandungan gizi (Energi dan Protein) pada *Nugget* setelah penambahan ikan lele (*Clarias gariepinus*) dan ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) sedangkan untuk uji daya terima menunjukkan formulasi 2 memiliki daya terima yang paling tinggi disukai panelis yaitu sebesar 19 panelis. Peneliti selanjutnya diharapkan untuk analisis terhadap kandungan gizi makro (lemak, karbohidrat) maupun mikro pada *nugget* dan mengkonversi hasil penelitian ke dalam satuan yang sesuai dengan kebutuhan Angka Kecukupan Gizi (AKG) supaya bisa dibandingkan dengan kebutuhan sehari-hari.

**Kata kunci :** Gizi kurang, kadar Energi, protein, uji daya terima, ikan lele (*Clarias gariepinus*), ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).