

**SALSABILA PUTRI PARTAMA GABARUDDIN. 04132011005.
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET
IKAN LOMPA (THRYSSA BAELEMA) DENGAN BAHAN PENGISI PATI
SAGU**

Pembimbing : Dr. Erna Rusliana M Saleh, S.TP., M.Si

Abdul Syukur Lumbessy, S.TP., M.Sc

RINGKASAN

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan (Tumion dan Ningrum, 2017). Nugget ikan adalah produk makanan yang berasal dari ikan yang digiling dengan penambahan bumbu-bumbu dan dicetak, kemudian dilumuri dengan pelapis. Dalam membuat nugget ikan diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengisi yang dapat mengikat agar bahan satu sama lain saling terikat dalam satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur (Priwindo, 2009). Pati sagu menjadi bahan pengisi yang dapat memberikan tekstur serta menambah kandungan gizi nugget. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik pembuatan nugget ikan lompas dengan bahan pengisi pati sagu. Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 (lima) perlakuan. Perlakuan ikan lompas 200 gram dan perlakuan pati sagu (5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%). Hasil menunjukkan penambahan pati sagu memberikan pengaruh yang nyata terhadap analisa fisik meliputi tekstur, warna kecerahan L dan kekuningan b, kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat, organoleptik meliputi aroma, warna, dan tekstur. Perlakuan penambahan pati sagu terbaik terdapat pada perlakuan S5 dengan formulasi pati sagu 25%, menghasilkan kadar air 20,99%, kadar abu sebesar 1,81%, kadar protein 5,41%, kadar lemak 0,44%, dan kadar karbohidrat sebesar 26,28%.

Kata kunci: Nugget Ikan, Ikan Lompas, Pati Sagu

**SALSABILA PUTRI PARTAMA GABARUDDIN. 04132011005.
PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF
LOMPA FISH NUGGET (*Thryssa baelama*) WITH SAGO STARCH
FILLING INGREDIENTS**

Pembimbing : Dr. Erna Rusliana M Saleh, S.TP., M.Si

Abdul syukur lumbessy, S.TP., M.Sc

SUMMARY

Nuggets are a form of ready-to-eat frozen food product, namely a product that has been heated until half cooked (precooked), then frozen (Tumion and Ningrum, 2017). Fish nuggets are a food product that comes from ground fish with the addition of spices and molded, then coated with a coating. In making fish nuggets, ingredients containing carbohydrates are needed as a filler which can bind the ingredients to each other in one dough which is useful for improving the texture (Priwindo, 2009). Sago starch is a filler that can provide texture and increase the nutritional content of nuggets. The aim of this research was to determine the best physicochemical and organoleptic characteristics for making lompas fish nuggets using sago starch as filler. The method used in the research was a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with 5 (five) treatments. Treatment of 200 gram lompas fish and treatment of sago starch (5%, 10%, 15%, 20% and 25%). The results show that the addition of sago starch has a real influence on physical analysis including texture, color brightness L and yellowness b, chemistry namely water content, ash content, protein content, fat content and carbohydrate content, organoleptic including aroma, color and texture. The best sago starch addition treatment was in the S5 treatment with a 25% sago starch formulation, producing a water content of 20.99%, ash content of 1.81%, protein content of 5.41%, fat content of 0.44%, and carbohydrate content of 26.28%.

Keywords: Fish Nuggets, Lompas Fish, Sago Starch