

UJI ORGANOLEPTIK *NUGGET* IKAN KEMBUNG DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*)

Oleh

Danna Aditry Wijaya, NIM 2115081039

Jurusan Teknologi Industri

E-mail: danna@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan formulasi dan mengetahui tingkat kesukaan *nugget* ikan kembung dengan penambahan rumput laut berdasarkan aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan uji organoleptik skala Likert lima tingkan dan dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Formulasi terbaik diperoleh dari penggunaan 350 gr *surimi* ikan kembung, 70 gr rumput laut (*Euchemua cottonii*), 60 gr telur, 100 gr tepung terigu, serta bumbu-bumbu (bawang putih, bawang merah, lada, garam, dan gula) dengan takaran yang sesuai hasil uji. Adapun proses pembuatan *nugget* meliputi sepuluh tahapan, yaitu: proses pembersihan ikan kembung dengan membuang insang dan isi perut, kemudian dicuci bersih; proses pembuatan sumiri, yaitu memisahkan daging dari kulit dan tulang lalu melumatkan 350 gram daging menggunakan *chopper*; proses persiapan rumput laut dengan mencuci, merendam satu hari, dan menimbang 70 gram; proses pencampuran bahan hingga merata; proses pencetakan adonan dalam loyang dengan ketebalan 1 cm; proses pengukusan selama 45 menit pada suhu 100°C; proses pemotongan adonan berbentuk persegi panjang 2x5x1 cm; proses pelapisan adonan menggunakan tepung terigu, telur, dan tepung roti; selanjutnya penggorengan pada suhu 160°C; dan terakhir tahap penyelesaian, yaitu meniriskan *nugget* yang telah matang. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa produk memperoleh rata-rata kateogri “sangat suka” pada sebagian besar aspek. Namun secara keseluruhan, *nugget* ikan kembung dengan penambahan rumput laut (*Euchemua cottonii*) termasuk kategori “sangat disukai” oleh panelis, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai inovasi pangan bergizi berbasis hasil laut.

Kata Kunci: *Nugget* Ikan, ikan kembung, rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

ORGANOLEPTIC EVALUATION OF MACKEREL NUGGETS WITH THE ADDITION OF SEAWEED (*Eucheuma cottonii*)

By

Danna Aditry Wijaya, NIM 2115081039

Department of Industrial Technology

E-mail: danna@undiksha.ac.id

ABSTRACT

*This study aims to describe the formulation and determine the level of preference for mackerel fish nuggets with the addition of seaweed based on color, texture, aroma, taste, and shape. This study used an experimental method with a five-point Likert scale organoleptic test and was analyzed descriptively and quantitatively. The best formulation was obtained from the use of 350 grams of mackerel surimi, 70 grams of seaweed (*Eucheuma cottonii*), 60 grams of eggs, 100 grams of wheat flour, and spices (garlic, shallots, pepper, salt, and sugar) in proportions appropriate to the test results. The nugget production process consists of ten stages, namely: cleaning the mackerel by removing the gills and entrails, then washing it thoroughly; making surimi, which involves separating the meat from the skin and bones, then mashing 350 grams of meat using a chopper; preparing the seaweed by washing it, soaking it for one day, and weighing 70 grams; mixing the ingredients until evenly blended; molding the dough in a 1 cm thick baking pan; steaming for 45 minutes at 100°C; cutting the dough into 2x5x1 cm rectangles; coating the dough with wheat flour, egg, and bread flour; frying at 160°C; and finally, the finishing stage, which is draining the cooked nuggets. The taste test results showed that the product received an average rating of “very like” in most aspects. However, overall, the mackerel nuggets with added seaweed (*Eucheuma cottonii*) were rated as “very like” by the panelists, making them a potential innovation in nutritious seafood-based foods.*

Keywords: *Fish Nuggets, Mackerel Fish, Seaweed (*Eucheuma cottonii*).*