

pengolahan nugget dengan variasi perbandingan daging ikan toman (*channa micropeltes*) dan kentang (*solanum tuberosum*) yang berbeda terhadap uji organoleptik.

processing nuggets with variations comparison of Red Snakehead meat (*channa micropeltes*) and potatoes (*solanum tuberosum*) are different against organoleptic tests.

Rabiatul Adawyah, Siti Aisyah, fakhrezha farrazky

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat

Jl. A. Yani, Km 36, Banjarbaru, 70714

*E-mail : rabiatul.adawyah@ulm.ac.id

Abstrak

Ikan toman memang dikenal sebagai ikan yang mirip dengan gabus/ haruan. Ikan toman juga kurang diminati masyarakat karena rasa dagingnya yang kurang gurih dibandingkan ikan yang sejenisnya seperti gabus/haruan. Mengatasi hal ini maka dilakukan pengolahan produk ikan toman yaitu Nugget. Daging ikan toman ditambahkan pada pengolahan Nugget yang umumnya hanya dari daging giling dan daging ayam. Pada umumnya ikan toman hanya sebagai ikan konsumsi. Kemudian, dilakukan pengolahan nugget ikan toman. Umumnya pengolahan nugget dengan penambahan tepung tapioka sebagai pengikat daging ikan dan bumbu, tetapi tekstur kurang disukai karena sangat alot, maka pada penelitian diganti dengan penambahan tepung terigu yang disubstitusikan dengan kentang. Perlakuan yang terbaik untuk organoleptic adalah pengolahan nugget dengan perbandingan ikan toman dan kentang berbanding 1:4. Kadar air nugget ikan dengan penambahan kentang memenuhi standard, karena berdasarkan SNI 7758 :2013 persyaratan mutu nugget ikan untuk kadar air yang dikandung maksimal 60%,

Kata Kunci: nugget, ikan toman, kentang, organoleptik

Abstract

Red snakehead is known as a fish similar to cork / haruan. Red snakehead is also less popular with the public because of the taste of the meat that is less savory than fish of the like such as cork / haruan. Overcoming this, the processing of toman fish products is Nugget. Toman fish meat is added to nugget processing which is generally only from ground meat and chicken meat. In general toman fish only as fish consumption. Then, the processing of red snakehead nuggets. Generally processing nuggets with the addition of tapioca flour as a binder of fish meat and seasoning, but the texture is less preferred because it is very tough, so in the study replaced with the addition of wheat flour substituted with potatoes. The best treatment for organoleptics is the processing of nuggets with a ratio of red snakehead toman and potatoes versus 1:4. The moisture content of fish nuggets with the addition of potatoes meets the standard, because based on SNI 7758: 2013 the quality requirements of fish nuggets for the maximum water content contained are 60%.

Keywords: nuggets, red snakehead, potatoes, organoleptics