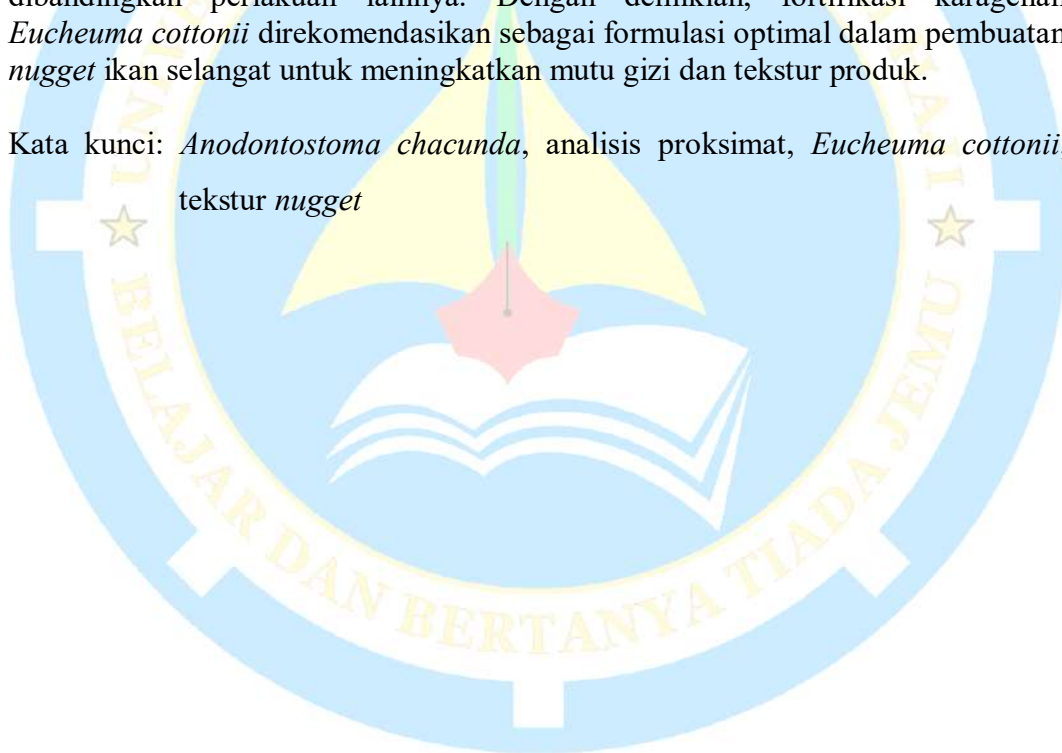


RINGKASAN

MUHAMMAD RAIHAN, Pembuatan *Nugget* Dari Ikan Selangat (*Anodontostoma chacunda*) Dengan Fortifikasi Keragenan. Dibimbing oleh LILY VIRULY dan YULIA OKTAVIA.

Penelitian ini menganalisis pengaruh fortifikasi karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik gizi, tekstur, dan tingkat kesukaan nugget ikan selangat (*Anodontostoma chacunda*). Penelitian dilakukan dengan beberapa formulasi *nugget*, meliputi kontrol tanpa karagenan dan perlakuan dengan penambahan karagenan, menggunakan analisis proksimat, uji hedonik, dan uji tekstur menggunakan *Texture Analyzer*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fortifikasi karagenan berpengaruh terhadap kualitas *nugget* ikan selangat. Perlakuan R2 dengan penambahan karagenan sebesar 2,5% menghasilkan formulasi terbaik, ditandai dengan kandungan protein yang memenuhi dan melampaui standar SNI nugget ikan, serta kadar air dan lemak yang masih berada dalam batas yang ditetapkan. Selain itu, nugget pada perlakuan R2 memiliki tekstur yang lebih lembut, kompak, dan kenyal serta tingkat penerimaan panelis yang lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Dengan demikian, fortifikasi karagenan *Eucheuma cottonii* direkomendasikan sebagai formulasi optimal dalam pembuatan *nugget* ikan selangat untuk meningkatkan mutu gizi dan tekstur produk.

Kata kunci: *Anodontostoma chacunda*, analisis proksimat, *Eucheuma cottonii*,
tekstur *nugget*



SUMMARY

MUHAMMAD RAIHAN, Making Nugget From Selangat Fish (*Anodontostoma chacunda*) With Carrageenn Fortification. Supervised by LILY VIRULY and YULIA OKTAVIA.

This study analyzed the effect of Eucheuma cottonii carrageenan fortification on the nutritional characteristics, texture, and consumer acceptance of selangat fish nuggets (Anodontostoma chacunda). The research was conducted using several nugget formulations, including a control without carrageenan and treatments with carrageenan addition, and employed proximate analysis, hedonic testing, and texture analysis using a Texture Analyzer. The results showed that carrageenan fortification affected the quality of selangat fish nuggets. Treatment R2 with the addition of 2.5% carrageenan produced the best formulation, characterized by protein content that met and exceeded the Indonesian National Standard (SNI) for fish nuggets, while moisture and fat contents remained within the permitted limits. In addition, nuggets from treatment R2 exhibited a softer, more compact, and chewier texture and received higher consumer acceptance compared to other treatments. Therefore, Eucheuma cottonii carrageenan fortification is recommended as the optimal formulation for producing selangat fish nuggets with improved nutritional quality and textural properties.

Keywords: *Anodontostoma chacunda, carrageenan, Eucheuma cottonii ,nugget selangat, proximate analysis, texture characteristics*

