

ABSTRACT

STUDY OF UTILIZATION KEPOK BANANA HEART IN MAKING CATFISH NUGGET

By

Anggria Ria Safitri

The study aimed to get a comparison of the kepok banana heart and catfish meat which produced the best *nugget* having chemical properties and sensory according to Indonesian National Standard (SNI) 7758:2013. This research was compiled in a complete randomized block design with a single treatment and four replications. Treatment comparison catfish and kepok banana heart as 6 levels: P1 (100: 0), P2 (90:10), P3 (80:20), P4 (70:30), P5 (60:40), P6 (50:50). Observations of sensory properties in this study include raw nuggets (texture, color and aroma) and cooked nuggets (texture, color, aroma, taste and overall acceptance) with a range of sensory scores 1 to 9 to meet a minimum sensory score of 7 (SNI 7758:2013). The data analyzed by statistic using Anova and organoleptic analisis used by Orthogonal Contrast on 5% level. The results showed that the best comparison was the use of 80% catfish and 20% kepok banana heart resulted in texture nuggets approached dense and compact (raw nugget 7.80 and cooked nugget 7.11), color approaching somewhat grayish white (raw nugget 6.70 and cooked nugget 5.78), the scent of approaching the typical fish (raw nuggets 7.38 and cooked nugget 6.16), the sense of approaching the typical fish (6,58) and the

overall acceptance rather preferred panelists (6,50). These sensory properties that are closer to the Standards of Quality Nugget fish namely ISO 7758 : 2013. The best *nugget* contained namely 27,99% and 63,67% moisture content (exceeding the SNI); 1,79% fiber content (acceptable); 2,01% ash content and 8,79% protein content (meet the SNI).

Keywords : Catfish, kepok banana heart, and nuggets.

ABSTRAK

STUDI PEMANFAATAN JANTUNG PISANG KEPOK DALAM PEMBUATAN *NUGGET* IKAN PATIN

Oleh

Anggria Ria Safitri

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan perbandingan jantung pisang kepok dan daging ikan patin yang menghasilkan *nugget* dengan sifat kimia dan sensori terbaik bersesuaian dengan SNI 7758:2013. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan perlakuan tunggal dan empat ulangan. Perlakuan perbandingan ikan patin dan jantung pisang kepok adalah 6 taraf perlakuan, yaitu P1 (100:0), P2 (90:10), P3 (80:20), P4 (70:30), P5 (60:40), P6 (50:50). Pengamatan sifat sensori dalam penelitian ini meliputi *nugget* mentah (tekstur, warna dan aroma) dan *nugget* matang (tekstur, warna, arom, rasa dan penerimaan keseluruhan) dengan rentang penilaian skor sensori 1 sampai 9 untuk memenuhi skor sensori minimal 7 (SNI 7758:2013). Data dianalisis dengan analisis sidik ragam dan analisis organoleptik dengan menggunakan uji *Orthogonal Contrast* (OC) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan terbaik yaitu dengan penggunaan ikan patin 80% dan jantung pisang kepok 20% yang menghasilkan tekstur *nugget* mendekati padat dan kompak (*nugget* mentah 7,80 dan *nugget* matang 7,11), warna mendekati agak putih

keabu-abuan (*nugget* mentah 6,70 dan *nugget* matang 5,78), aroma mendekati khas ikan (*nugget* mentah 7,38 dan *nugget* matang 6,16), rasa yang mendekati khas ikan (6,58) dan penerimaan keseluruhan yang agak disukai panelis (6,50) sehingga *nugget* tersebut memiliki karakteristik yang mendekati Standar Mutu *Nugget* Ikan yaitu SNI 7758:2013 dengan skor penilaian sensori minimal 7, serta dengan kandungan gizi yang diperoleh yaitu kadar lemak 27,99% dan kadar air 63,67% (melebihi SNI 7758:2013), kadar serat 1,79% (dapat diterima), serta kadar abu 2,01% dan kadar protein 8,79% (memenuhi SNI 7758:2013).

Kata kunci : Ikan patin, jantung pisang kepok, dan *nugget*.