

**PENGARUH PENCAMPURAN FILLET DAN TULANG TUNA
(*Thunnus sp.*) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGET
YANG DIHASILKAN**

Oleh : Yogi Hadi Putra

Pembimbing : Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S dan Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian dan Laboratorium Instrumen Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian serta Laboratorium Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas pada bulan Januari sampai Februari 2012. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi limbah tulang ikan sebagai salah satu sumber kalsium yang ditambahkan ke dalam adonan nugget ikan yang dapat diterima konsumen sekaligus memiliki nilai gizi yang lebih baik.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari lima perlakuan dan tiga ulangan. Data pengamatan dianalisis dengan uji F kemudian dilanjutkan dengan uji *Tukey Honestly Significant Difference (Tukey-HSD) All-Pairwise Comparisons Test* pada taraf nyata 5 %. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan fillet dengan tulang tuna dengan perlakuan adalah A = 70 : 30, B = 65 : 35, C = 60 : 40, D = 55 : 45, E = 50 : 50.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran fillet dengan tulang berpengaruh nyata terhadap kadar lemak sebelum dan setelah digoreng, kadar abu, kadar kalsium dan warna. Produk terbaik yang dihasilkan berdasarkan uji organoleptik adalah produk C (pencampuran fillet dan tulang 60 : 40) dengan hasil analisa protein 15,76%; lemak sebelum digoreng 3,99%; lemak setelah digoreng 22,40%; daya serap minyak 18,41%; abu 4,13%; kalsium 1,26%; air 54,30%; kekerasan sebelum digoreng 3,70 N/m²; kekerasan setelah digoreng 2,77 N/m² dan cemaran mikroba 4,8 x 10³ koloni/g.

Kata kunci : nugget, tuna, fillet, tulang