

ABSTRAK

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan ikan air tawar yang sering dijumpai di perairan sungai Indonesia. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan yang termasuk sebagai ikan karnivora. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik mutu kimia dan kandungan albumin pada nugget ikan gabus (*Channa striata*). Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif berbentuk eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini menggunakan empat formula perbandingan daging ikan gabus dan tepung terigu: F0 (kontrol, hanya tepung terigu), F1 (1:1), F2 (1:2), dan F3 (1:3). Analisis proksimat dilakukan untuk mengukur kadar air, abu, serat, lemak, protein, dan albumin pada ikan gabus mentah dan nugget yang dihasilkan. Uji organoleptik (*hedonic test*) dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih untuk mengevaluasi tekstur, warna, dan rasa nugget. Data dianalisis menggunakan ANOVA dan uji lanjutan Tukey's serta Duncan. Karakteristik mutu kimia ikan gabus sebagai bahan baku nugget adalah kadar air 65,52%, kadar abu 9,18%, kadar serat 24,84%, kadar lemak 31,10%, kadar protein 17,26%, dan kadar albumin 6,15%. Perlakuan komposisi tepung terigu dan daging ikan gabus pada nugget (*Channa striata*) menghasilkan perbedaan mutu. Semakin besar persentase daging ikan gabus, semakin tinggi kadar protein, albumin, serat, air, dan abu. Nilai tertinggi berturut-turut adalah albumin 3,32%, protein 8,58%, serat 27,66%, air 55,99%, dan abu 14,32%. Ikan gabus dipilih karena kandungan gizinya yang tinggi, terutama protein dan albumin, yang bermanfaat untuk kesehatan seperti mempercepat penyembuhan luka dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Kata kunci: Albumin, nugget, karakterisasi kimia