

**MOH. AGIL** NIM. 13.03.3.1.1.00031 Formulasi pembuatan Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Dengan Penambahan Daun Singkong (*Manihot Esculenta*) Di bawah bimbingan **Ir. Muhammad Fakhry, MP dan Rakhmawati, S.TP.,MT**

---

### **ABSTRAK**

*Nugget merupakan makanan siap saji yang dibuat dari daging giling atau daging cacahan dan diberi bumbu yang kemudian dibentuk dalam cetakan tertentu, lalu dikukus, dipotong-potong sesuai ukuran, dipanir, dibekukan, dan sebelum dikonsumsi nugget harus melalui proses penggorengan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui 00031 Formulasi pembuatan Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Dengan Penambahan Daun Singkong (*Manihot Esculenta*). Design penelitian menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) pola rancangan acak lengkap digunakan untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap sampel. Dalam penelitian ini faktor yang mempengaruhi perlakuan adalah penambahan daun singkong pada nugget ikan kembung. Proses pembuatan nugget ikan kembung dengan proporsi 150,125,100,75,50 g dan penambahan daun singkong dengan proporsi 50,75,100,125,150 g. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daun singkong karakteristik fisik menunjukkan bahwa tingkat kekerasan (*hardness*) berpengaruh nyata terhadap proporsi penambahan daun singkong pada nugget ikan kembung. Dengan nilai rata-rata berkisar dari 2,23-5,21. Tingkat kekerasan terendah yaitu 2,23 pada perlakuan (125:75) dan tertinggi 5,21 pada perlakuan (100:100), Nilai parameter uji warna tingkat L (kecerahan) dan b (kekuningan) menunjukkan ada pengaruh nyata terhadap proporsi penambahan daun singkong pada nugget ikan kembung. Sedangkan nilai parameter uji warna tingkat a (kemerahan) tidak ada pengaruh nyata terhadap proporsi penambahan daun singkong pada nugget ikan kembung, Proporsi penambahan daun singkong pada nugget ikan kembung berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap rasa dan tekstur sedangkan untuk warna dan aroma tidak berpengaruh nyata ( $P \geq 0,05$ ).*

**Kata Kunci:** nugget, ikan kembung, daun singkong, RAL

**MOH. AGIL** NIM.13.03.3.1.1.00031 The formulation of making mackerel nugget (*Rastrelliger sp*) with adding cassava leaf (*Manihot Esculenta*) under the guidance of **Ir. Muhammad Fakhry, MP and Rakhmawati, S.TP.,MT**

---

### **ABSTRACT**

*Nugget is fast food made from minced meat or beef meat and given the seasoning, then it is shaped in mold. The next step is steamed, cutten, cultivated, refrigerated and consumed by the consumer. Nugget must be fried. The aim of this study is to know the formulation of making mackerel nugget (*Rastrelliger sp*) with adding cassava leaf (*Manihot Esculenta*). The research design of this study uses Complete Randomised design the impact of action on the sample. In this study, the factor which effect on the sample is adding cassava leaf on mackerel. The process of making mackerel nugget with the proportion of 150,125,100,75,50 g and adding cassava leaf with the proportion of 50,75,100,125,150 g. The result of this study shows that adding the cassava leaf increased the hardness on mackerel nugget. It shows those average 2,23-5,21. The level of minimum hardness is 2,23 on the sample (125:75) and the level of maximum hardness is 5,21 on the sample (100:100). The value of parameter color test on the level L (brightness) and b (yellowish) shows that there is the impact by adding the cassava leaf on mackerel nugget. Although, the value of parameter color test on the level A (redness) does not give the true impact with adding some cassava leaf on mackerel nugget. The proportion give the true impact on the flavor and texture ( $P < 0,05$ ) while it does not give the true impact on the color and aroma ( $P \geq 0,05$ ).*

**KEYWORDS:** *nugget, mackerel, cassava leaf, Complete Randomised design*