

ABSTRAK

Nugget gembus merupakan makanan berbentuk kecil berbahan baku tempe gembus yang diformulasikan dengan teri nasi sebagai penambah gizi yang bisa sekali makan dan digoreng menggunakan lumuran tepung roti. Nugget gembus membutuhkan bahan pengikat dan penyimpanan pada suhu rendah, karena terbuat dari 2 bahan baku yang berbeda dan mudah rusak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tekstur dan tingkat kesukaan pada nugget gembus dengan penambahan gum arab selama penyimpanan pada suhu rendah, serta perlakuan terbaik dari keduanya yang sesuai dengan tingkat kesukaan masyarakat. Tekstur pada nugget gembus diukur dengan menggunakan alat bernama texture analyzer sedangkan tingkat kesukaan masyarakat dilakukan dengan menggunakan uji sensoris dengan menggunakan 20 panelis. Nugget gembus yang paling disukai adalah nugget gembus dengan penambahan gum arab sebanyak 3% dan penyimpanan selama 2 minggu. Penambahan gum arab mempengaruhi *hardness*, *cohesiveness*, kesukaan terhadap rasa dan kesukaan terhadap warna, sedangkan Penyimpanan berpengaruh terhadap *hardness*, kesukaan terhadap aroma, kesukaan terhadap rasa, kesukaan terhadap tekstur, dan kesukaan terhadap warna.

Kata Kunci: Nugget Gembus, Gum Arab, Penyimpanan