

**KAJIAN MUTU PROKSIMAT NUGGET IKAN BANDENG  
(*CHANOS CHANOS*) DENGAN PENAMBAHAN KARAGINAN  
RUMPUT LAUT (*EUCHEUMA COTTONII*)**

QUALITY ASSESSMENT OF MILKFISH (*CHANOS CHANOS*) NUGGET  
PROXIMATE WITH SEAWEED (*EUCHEUMA COTTONII*) CARRAGEENAN  
ADDITION

**Syamsuar**

**Email:syamsuar.suar@yahoo.com**

***Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan  
Politeknik Negeri Pangkep***

**ABSTRACT**

*Nugget is one form of ground meat processed products, where the product is expected to have a market that is pretty good, especially for people who generally prefers practical products and fast food. This study was conducted from June to November 2012, Workshop held at Fishery Products Processing, and Agricultural Polytechnic State Chemistry Laboratory Pangkep, South Sulawesi. Expected nuggets milk fish products can meet standard SNI 01-06683-2002 and can be one of the business diversification of processed milk fish. Milk fish nuggets with the addition of carrageenan concentration has a water content of 48,41-51,84%, 1,84-6,06 for fat content, ash content of 1,51 – 1,72%, carbohydrate content of 21,48-24,86% and protein content of 10,43-12,25% and nutritional composition relatively not much different than the standard SNI 01-6683-2002.*

**ABSTRAK**

Nugget merupakan salah satu bentuk produk olahan daging giling, dimana produk ini diharapkan dapat mempunyai pasaran yang cukup baik terutama bagi masyarakat yang umumnya lebih menyukai produk makanan praktis dan cepat saji (*fast food*). Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Januari sampai Mei 2012, bertempat di Workshop Pengolahan Hasil Perikanan, dan Laboratorium Kimia Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Sulawesi Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung karaginan rumput laut terhadap kandungan gizi nugget ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan membandingkan dengan nugget yang berstandar SNI 01-06683-2002 juga dapat dijadikan salah satu usaha diversifikasi olahan bandeng. Nugget ikan bandeng dengan penambahan konsentrasi karaginan memiliki kadar air sebesar 48.41-51.84%, kadar lemak sebesar 1.84-6.06, kadar abu sebesar 1.51- 1.72%, kadar karbohidrat sebesar 21.48-24.86% dan kadar protein sebesar 10.43-12.25%, dan komposisi gizinya relatif tidak jauh berbeda dibanding dengan standar SNI 01-6683-2002.



### DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspita NL, Sedarnawati, Budiyanoro S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB
- Winarno FG. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyakdan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-6683-2002. *Nuget Ayam (Chicken Nugugget)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Raosecho.wordpress.com/category/**nilai-gizi-ikan-bandeng** diunduh 2 Januari 2014