

ABSTRAK

GUSTIARNI UTIARAHMAN. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus* sp.) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L). Dibimbing oleh Rita Harmain, S.Ik, M.Si dan Nikmawatusanti Yusuf, S.Ik, M.Si.

Diversifikasi produk perikanan salah satunya adalah nugget ikan layang (*Decapterus* sp.) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L). Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formula terbaik nugget ikan layang yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar, dan Mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar. Perlakuan formula tepung tapioka dan tepung ubi jalar yaitu A (2:1), B (1:1), dan C (1:2). Substitusi tepung ubi jalar terhadap tepung tapioka tidak memberikan pengaruh nyata ($p>0,05$) terhadap uji organoleptik skala hedonik warna dan kenampakan tetapi memberikan pengaruh nyata ($p<0,05$) terhadap rasa, aroma, dan tekstur nugget ikan layang. Hasil uji metode *Bayes* menunjukkan bahwa formula B adalah produk nugget terpilih dengan nilai bobot tertinggi 2,30. Nugget terpilih mengandung air 45,07% (bb), abu 1,96% (bb), protein 14,01% (bb), lemak 19,90% (bb), dan karbohidrat 19,06% (bb). Karakteristik mutu hedonik terhadap nugget terpilih berada pada kriteria penampakan (utuh, rapi, kurang bersih, homogen, kuning kemerahan), warna (kuning kecoklatan), rasa (enak, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat, gurih), aroma (segar, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat), dan tekstur (kenyal, kompak, tidak padat).

Kata kunci: *Tepung ubi jalar, Nugget ikan layang*