

ABSTRAK

Nirmawati E. Pikoli. 632409008. Pengaruh penggunaan tepung dedak jagung (*zea mays*) sebagai bahan pengisi terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi nugget ikan nike (*awaous melanocephalus*). Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah mengetahui pengaruh penggunaan dedak jagung terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi *nugget* ikan nike (*A. melanocephalus*) dan menentukan formula nugget terbaik berdasarkan penggunaan tepung dedak jagung sebagai bahan pengisi. Penelitian ini dilakukan pada dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan bentuk bahan baku ikan nike, menentukan tepung dedak jagung yang baik dan formulasi nugget ikan nike. Penelitian utama bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung dedak jagung terhadap mutu organoleptik dan kimia. Analisis data yang digunakan terdiri atas analisis *Kruskall-wallis* dan Rancangan Acak Perlakuan (RAL) dengan 3 perlakuan. Perlakuan konsentrasi dedak jagung yang dipakai adalah 10% (J1), 15% (J2) dan 20% (J3). Hasil menunjukkan bahwa penggunaan tepung dedak jagung berpengaruh nyata pada nilai hedonik rasa. Semakin tinggi konsentrasi tepung dedak jagung semakin rendah nilai hedonik rasa. Namun secara keseluruhan, tepung jagung 20% menghasilkan nugget terbaik berdasarkan uji *Bayes* yang meliputi semua atribut.

Kata kunci : *Tepung dedak jagung, ikan nike (A.melanocephalus), mutu organoleptik dan kimia.*