

**PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG MOCAF (*Modified cassava flour*) DAN KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET IKAN LEMURU**

[*The Effect of Mocaf Flour Composition (Modified cassava flour) and Caragenan on Characteristics of Lemuru Fish Nugget*]

**Endah Suseptia<sup>1)\*</sup>, Ahmad Alamsyah<sup>2)</sup>, Rini Nofrida<sup>3)</sup>**

1) Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

2) Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat

\*E-mail: [endahsuas7@gmail.com](mailto:endahsuas7@gmail.com)

**ABSTRACT**

*The purpose of this study was to determine the best composition of Mocaf flour and carrageenan on the characteristics of lemuru fish nuggets. The research was conducted using an experimental method with a completely randomized design (CRD) with one single factor, namely mocaf: carrageenan flour (35%: 0%, 33%: 2%, 31%: 4 %, 29%: 6% , 27% : 8%, 25% : 10 %). Parameters observed included water content, ash content, protein content, oil absorption, brightness, <sup>0</sup>Hue and organoleptic (color, texture, taste and aroma). Observational data were analyzed by analysis of variance (ANOVA) at a significance level of 5% using Co-stat software. Significantly different treatments were further tested using the Honestly Significant Difference (BNJ) test at a 5% significance level. The results showed that the manufacture of lemuru fish nuggets with the composition of Mocaf flour and carrageenan flour gave significantly different effects on water content, protein content, ash content, oil absorption and organoleptic color (hedonic), texture, taste (hedonic) and aroma. However, it gave no significant effect on the brightness value, <sup>0</sup>Hue value and organoleptic color (scoring) and taste (scoring). The best treatment for making lemuru fish nuggets with a composition of Mocaf flour and carrageenan flour is treatment T2 (31% Mocaf flour: 4% carrageenan flour) with 44.82% water content, 1.14% ash content, 10.47% protein content, oil absorption 3.43%, brightness 27.95, Hue value 328.23 and organoleptic quality (aroma, color, texture and taste).*

**Keywords:** Carrageenan Flour, Lemuru Fish Nuggets, Mocaf Flour

**ABSTRAK**

Ikan lemuru mengandung omega-3 dan protein yang cukup tinggi. Kandungan omega-3 dan protein ikan lemuru sebesar 19, 37 % dan 20%. Oleh karena itu ikan lemuru diolah menjadi nugget ikan dengan bahan pengisi tepung mocaf dan bahan pengikat tepung karagenan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi terbaik dari tepung Mocaf dan karagenan terhadap karakteristik *nugget* ikan lemuru. Penelitian dilakukan menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yaitu tepung mocaf : tepung karagenan (35% : 0 %, 33% : 2%, 31%: 4 %, 29% : 6 %, 27% : 8 %, 25% : 10 %). Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, daya serap minyak, kecerahan, <sup>0</sup>Hue dan organoleptik (warna, tekstur, rasa dan aroma). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf nyata 5% menggunakan *software Co-stat*. Perlakuan yang berbeda nyata diuji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan nugget ikan lemuru dengan komposisi tepung mocaf dan tepung karagenan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar abu, daya serap minyak dan organoleptik warna (hedonik), tekstur, rasa (hedonik) dan aroma. Namun, memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap nilai kecerahan, nilai <sup>0</sup>Hue dan organoleptik warna (skoring) dan rasa (skoring). Perlakuan terbaik pada pembuatan nugget ikan lemuru dengan komposisi tepung mocaf dan tepung karagenan yaitu perlakuan T2 (31% tepung Mocaf: 4 % tepung karagenan) dengan kadar air 44.82%, kadar abu 1.14%, kadar protein 10.47%, daya serap minyak 3.43%, kecerahan 27.95, nilai <sup>0</sup>Hue 328.23 dan mutu organoleptik aroma (agak amis), warna (coklat keemasan), tekstur (agak kenyal) dan rasa (gurih).

**Kata kunci:** *Nugget* Ikan Lemuru, Tepung Karagenan, Tepung Mocaf