

ABSTRAK

Pengolahan *fillet* ikan patin di kebanyakan industri saat ini masih terbatas. Sedangkan dengan mengolahnya lebih lanjut dapat menjadikannya produk yang bernilai tinggi. Salah satu produk olahan ikan yang dapat menggunakan bahan baku ikan patin adalah naget, namun masih terdapat kendala dari segi tekstur, dimana hal ini dipengaruhi oleh komposisi daging dan lemak. Untuk itu, dibutuhkan komposisi daging dan lemak yang optimal untuk menghasilkan tekstur yang diinginkan. Pada penelitian ini, bagian lemak tersebut didapatkan dari salah satu limbah produksi *fillet* ikan patin, yaitu daging *trimming*, sehingga diharapkan dapat membantu pemanfaatan limbah agar lebih optimal. Ikan patin ini diketahui merupakan sumber asam lemak omega 3 yang dapat mencegah berbagai macam penyakit degeneratif dan dapat menurunkan kadar kolesterol. Dengan demikian, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi daging *fillet* dengan daging *trimming* terhadap karakteristik kimia dan sensori naget ikan patin, mengevaluasi potensi pengolahannya, serta mendapatkan formulasi terbaik. Penelitian ini menggunakan 6 taraf perlakuan perbandingan daging *fillet* dan daging *trimming* (100:0, 60:40, 50:50, 40:60, 30:70, dan 20:80). Analisis kimia dilakukan pada setiap formulasi dengan analisis proksimat (kadar air, abu, karbohidrat, protein, dan lemak), serta analisis sensori dilakukan dengan uji *acceptance*. Selain itu, dilakukan juga *market research* untuk mengetahui ketertarikan pasar akan produk baru naget ikan dengan substitusi daging *trimming*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi substitusi daging *trimming* hanya menghasilkan perbedaan signifikan pada kadar lemak, dimana semakin tinggi persentase daging *trimming* maka kadar lemak pada naget ikan juga semakin tinggi. Sedangkan hasil analisis sensori hanya menghasilkan perbedaan signifikan pada atribut tekstur renyah, kekenyalan, dan *overall*. Naget dengan perlakuan 20:80 dipilih sebagai formulasi terbaik karena memiliki nilai kesukaan yang paling tinggi, serta mampu menurunkan HPP hingga 17,73% sehingga dapat membantu perusahaan untuk menekan biaya guna mencapai laba yang optimal. Seluruh perlakuan pada penelitian ini juga diketahui telah memenuhi standar kimia dari Badan Standardisasi Nasional.

Kata kunci: naget ikan, daging *trimming*, *fillet* patin, limbah

ABSTRACT

Nowadays, the processing of *Pangasius* fish in most industries is still limited. By further process can make it into a high value product. *Pangasius* fish can be processed into nuggets, but texture is the common problem, which is influenced by the composition of meat and fat. Therefore, optimal meat and fat composition is needed to produce desired texture. In this research, the fat was obtained from the *Pangasius fillet* industry's *trimming* meat, so it is able to utilize waste optimally. *Pangasius* fish is known as a source of omega 3 that can prevent various degenerative diseases and can lower cholesterol levels. Thus, the aims of

this research were to determine the effect of substitution of fillet meat with trimming meat on chemical and sensory characteristics of fish nugget, evaluate the potential of the fish nugget processing, and obtain the best formulation. This research used 6 ratios of fillet and trimming meat (100:0, 60:40, 50:50, 40:60, 30:70, and 20:80). Chemical analysis is carried out on each formulation with proximate analysis (moisture, ash, carbohydrate, protein, and fat content), and sensory tests are carried out with acceptance tests. In addition, market research was also conducted to determine market interest regarding the nugget with trimming meat substitution. The results showed that the substitution of trimming meat only resulted in significant difference in fat content, where the higher the percentage of trimming meat, the fat content in fish nuggets was also higher. Meanwhile, the sensory analysis only resulted in significant differences in crispness, hardness, and overall. Nugget with 20:80 treatment was chosen as the best formulation because it has the highest preference value and is able to reduce COGS up to 17.73%, so it can help companies to achieve optimal profits. All treatments in this research had met the chemical standards of Badan Standardisasi Nasional.

Keywords: fish nugget, trimming meat, pangasius fillets, waste.

