INTI SARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis bahan pengisi dan lama pengukusan terhadap karakteristik *nugget* ikan nila yang paling disukai konsumen. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ikan nila dan untuk penganekaragaman produk.

Model rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini Rancangan Acak Kelompok (3 x 3) dengan 3 kali ulangan. Faktor yang diteliti jemis bahan pengisi dan lama pengukusan, dan masing-masing faktor terdiri 3 taraf. Respon uji yang dilakukan terhadap nugget yang dihasilkan adalah aroma, rasa, tekstur, protein, kadar air dan kadar serat.

Pada Penelitian pendahuluan yaitu uji organoleptik, menunjukan bahwa Perbandingan wortel dan bayam yang akan digunakan pada penelitian utama adalah perbandingan 1:3.

Pada Penelitian utama yaitu uji organoleptik, berdasarkan pengujian sifat organoleptik pada penelitian utama diketahui bahwa jenis bahan pengisi dan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap aroma, rasa dan tekstur. Jenis bahan pengisi dan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap kadar protein *nugget* ikan nila yang dihasilkan.