**INTISARI**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh bahan pengisi (tepung sukun) terhadap karakteristik *nugget* ikan tongkol (*Euthynnus Affinis C*). Manfaat yang diharapkan memberikan nilai tambah pada ikan tongkol dan meningkatkan konsumsi ikan, serta mengetahui konsentrasi bahan pengisi (tepung sukun) dalam penambahan pembuatan *nugget* ikan tongkol.

Model rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian *nugget* ikan tongkol adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu (1) faktor, dilakukan dengan Sembilan (9) kali ulangan, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variable percobaan terdiri dari konsentrasi tepung sukun yaitu 15%, 20%, 25%. Respon kimia yang dilakukan terhadap *nugget* ikan tongkol ini adalah kadar air, kadar protein, dan kadar pati, serta uji organoleptik terhadap rasa, tekstur, dan *after taste*.

Hasil produk terbaik yaitu pada perlakuan K3 (Konsentrasi tepung sukun 25%) dengan kadar air 42,41%, kadar protein 18,77%, dan kadar pati 47,98%.

ABSTRACT

*The puspose of this research is to know how the influence of padding (breadfruit flour) to characteristic tuna fish nugget* (*Euthynnus Affinis C*). *The benefits this research is to provide added value of products tuna fish, increase fish consumption and determine the concentration of fillers (breadfruit flour) in increments of making tuna fish nuggets*

*The experimental block design tuna fish nugget with factorial pattern of 1 factors, and 3 times replicated so that can get 27 units experiment was used in this research. Experiment variable consist concentration of breadfruit flour, i.e., 15%, 20%, and 25%. physical respon was determinated of tuna fish nuggets is water content, protein content, and starch content, as well as organoleptic test on taste, texture and after-taste.*

*The best result indicated by sample K3 (breadfruit flour concentrate 25%) with water content 42,41%, protein content 6,41%, and starch contents 47,98%.*