

RINGKASAN

M. NURUL ACHLAQ. Skripsi tentang Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Nugget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) (di bawah bimbingan **Dr. Ir. Happy Nursyam, MS** dan **Dr. Ir. Yahya, MP**).

Nugget ikan adalah salah satu makanan, dibuat dari daging ikan giling dengan penambahan bumbu-bumbu dan dicetak, kemudian dilumuri dengan pelapis (coating dan breading) yang dilanjutkan dengan penggorengan. Pada dasarnya nugget ikan mirip dengan nugget ayam, perbedaannya terletak pada bahan baku yang digunakan. Standar nugget yang baik memiliki kadar protein yaitu sebesar 12%. Untuk nugget ikan standart protein belum ada dan pada umumnya nugget ikan yang dijual di pasaran nilai proteinnya masih dibawah standart dari nugget ayam adan nugget-nugget lainnya. Sehingga perlu dilakukan suatu upaya untuk meningkatkan kadar protein yang dihasilkan dengan cara penambahan isolat protein kedelai. Diharapkan dengan penambahan isolat protein kedelai ini dapat meningkatkan kualitas nugget ikan lele.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap kualitas nugget ikan lele dan untuk mendapatkan konsentrasi penambahan isolat protein kedelai yang menghasilkan kualitas nugget ikan lele terbaik.

Metode penelitian yang dilakukan adalah metode eksperimen. Analisa data yang digunakan dalam penelitian inti adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana. Penelitian ini dilakunan dengan dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan inti. Pada penelitian pendahuluan bertujuan untuk mendapatkan kosentrasi penambahan ISP terhadap nugget ikan lele dengan menggunakan analisa WHC. Sedangkan penelitian inti dilakukan untuk mendapatkan kosentrasi penambahan ISP terhadap kualitas nugget ikan lele terbaik menggunakan berbagai analisa, diantaranya analisa proksimat, organoleptik, WHC, warna, dan tekstur.

Perlakuan penambahan konsentrasi Isolat Protein Kedelai berbeda terhadap nugget ikan lele memberikan pengaruh terhadap kualitas produk. Perlakuan terbaik pada kandungan gizi, fisik, dan organoleptik diperoleh pada perlakuan E pada nugget dengan kandungan ISP 4% denga nilai protein sebesar 12,83%, kadar air 59,36%, kadar lemak 9,15%, kadar abu 2,38%, kadar WHC 42,31, nilai tekstur (N) 12,70 N, *lightness* 48,23, *redness* 11,73, *yellowness* 20,30. Organoleptik rasa 5,18; warna 4,88; aroma 4,98; tekstur 4,68.