

Kode>Nama Rumpun Ilmu\* : 162/THP  
Bidang Fokus\*\* : Teknologi Hasil Pertanian

**LAPORAN AKHIR  
PENELITIAN MANDIRI**



**KARAKTERISTIK KIMIA NUGGET UBI JALAR KUNING DENGAN PENAMBAHAN  
IKAN CAKALANG**

**TIM PENGUSUL**

**Ketua : Gilian Tetelepta, SP., M.Sc  
NIDN. 0012068501**

**Anggota : 1. Dr. V.N. Lawalata, SP., M.Si  
NIDN. 0020117203**

**2. Ir. G.H. Augustyn, M.Si  
NIDN. 0002076005**

**3. Priscillia Picauly, SP.,MP  
NIDN. 0025058403**

**UNIVERSITAS PATTIMURA**

**JUNI 2021**

## RINGKASAN

Ubi jalar merupakan salah satu bahan pangan jenis umbi-umbian yang banyak ditemukan di Indonesia. Pengolahan ubi jalar menjadi bahan setengah jadi seperti *puree* dapat dijadikan sebagai bahan dasar untuk pembuatan berbagai olahan produk seperti nugget. Nugget yang terbuat dari ubi jalar kuning menghasilkan karakteristik cita rasa yang tidak gurih, oleh karena itu perlu ditambahkan daging hewani seperti ikan untuk memberikan rasa gurih. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan formulasi ubi jalar kuning dengan penambahan daging ikan cakalang untuk terhadap karakteristik nugget ubi jalar kuning dari segi kimia. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat taraf perlakuan formulasi ubi jalar kuning : daging ikan cakalang masing-masing 100 % : 0 %, 90 % : 10 %, 80 % : 20 % dan 70 % : 30 %. Nugget ubi jalar kuning yang dihasilkan kemudian dianalisis karakteristik kimia, meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan karbohidrat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan formulasi ubi jalar kuning : ikan cakalang berpengaruh sangat nyata terhadap peubah air, abu, protein, lemak dan karbohidrat nugget. Nugget dengan perlakuan ubi jalar kuning 70% dan ikan cakalang 30% merupakan formulasi yang tepat karena menghasilkan kadar air 53,84%, kadar abu 1,20%, kadar karbohidrat 9,03%, kadar lemak 5,30%, dan karbohidrat 30,62%.