

**RINGKASAN**

**GINZA MUTIARA DEWAYANI. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dengan Penambahan Gelatin Sebagai *Binding Agent*. Dosen Pembimbing Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si. dan Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP.**

Ikan patin (*Pangasius sp.*) merupakan jenis ikan konsumsi air tawar yang memiliki banyak manfaat. Upaya yang digunakan untuk memanfaatkan potensi hasil perikanan dari ikan patin (*Pangasius sp.*) adalah diversifikasi pengolahan menjadi *nugget* ikan. Proses pembuatan *nugget* antara lain pengukusan dan penggorengan. Proses tersebut akan menyebabkan keluarnya cairan dari produk dan mempengaruhi karakteristik produk. Maka perlu dilakukan penambahan bahan pengikat (*binder*) untuk meningkatkan daya mengikat air (*binding agent*) yaitu gelatin.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan gelatin sebagai *binding agent* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *nugget* ikan patin (*Pangasius sp.*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi pengujian kadar air, analisa tekstur, dan pengujian organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gelatin tidak berbeda nyata terhadap kadar air dan tekstur produk *nugget* ikan patin (*Pangasius sp.*). Pengujian organoleptik kenampakan *nugget* ikan patin (*Pangasius sp.*) tidak berbeda nyata, sedangkan bau, rasa, dan tekstur *nugget* ikan patin (*Pangasius sp.*) berbeda nyata. Konsentrasi gelatin terbaik dihasilkan oleh penambahan gelatin sebesar 7%.

## SUMMARY

**GINZA MUTIARA DEWAYANI Physicochemical Characteristics and Sensory Properties of Patin's (*Pangasius sp.*) Nugget with Gelatin as Binding Agent. Academic advisors Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si. dan Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP.**

Catfish (*Pangasius sp.*) is a type of fish consumption of fresh water has many benefits. Efforts are being used to exploit the potential of fishery results from catfish is diversification into processing fish nuggets. The process of making the nuggets among others, steaming and frying pan. The process will cause a discharge of liquid from a product and affect the characteristics of the product. Hence the need for the addition of binder to improve water binding power that is gelatin.

This research aims to know the influence of addition of gelatin as a binding agent against physicochemical and sensory properties of catfish nuggets (*Pangasius sp.*). The methods used in this research include testing moisture content, texture analysis, and sensory properties analysis.

The results showed that the addition of gelatin didn't differ markedly against the moisture content and texture in the product of fish nuggets catfish (*Pangasius sp.*). Sensory test of sight catfish's nugget (*Pangasius sp.*) did not differ markedly, while the smell, taste, and texture of catfish's nugget (*Pangasius sp.*) is different. The best gelatin concentration is generated by the addition of gelatin amounted to 7%.