

RINGKASAN SKRIPSI

Nugget merupakan produk olahan restrukturisasi, yaitu teknik pengolahan dengan memanfaatkan potongan daging yang berukuran kecil, kemudian direkatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar. Proses pengolahan *nugget* meliputi penggilingan bahan baku, penambahan bahan pengisi, dan bumbu, pencetakan, pengukusan, pemotongan, *batter and breaded*, lalu digoreng. *Nugget* dapat dibedakan menjadi beberapa jenis berdasarkan bahan dasar yang digunakan yaitu *nugget* hewani dan *nugget* nabati. Bahan utama dalam pembuatan nugget adalah sumber protein nabati yaitu tempe.

Tempe merupakan makanan dari fermentasi biji kedelai dan jamur *Rhizopus sp.* Adanya jamur pada tempe dapat memproduksi beberapa enzim yang menyebabkan tempe memiliki banyak manfaat, salah satunya kesehatan manusia. Pembuatan nugget juga membutuhkan bahan pengisi (*filler*). Bahan pengisi biasanya berupa bahan yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi. Salah satunya adalah rumput laut. Selain kandungan karbohidrat yang tinggi, penggunaan rumput laut juga bertujuan untuk memanfaatkan hasil budidaya perairan di Kalimantan Barat.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan karakteristik fisikokimia dan sensori *nugget nabati* dengan berbagai formulasi tempe dan rumput laut yang berbeda. Serta untuk mengetahui formulasi tempe dan rumput laut sebagai bahan pengisi untuk menghasilkan sifat fisikokimia dan sensori yang terbaik. Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Kelompok dengan satu faktor, yaitu formulasi tempe dan rumput laut yang terdiri dari 5 taraf perlakuan, setiap perlakuan diulang 5 kali sehingga jumlah seluruhnya sebanyak 25 perlakuan. Adapun taraf perlakuan tempe dan rumput laut adalah 70:30, 65:35, 60:40, 55:45, 50:50.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik berdasarkan indeks efektifitas adalah formulasi tempe : rumput laut (60:40) dengan karakteristik kadar air 30,93%, kadar abu 2,33%, kadar protein 0,13%, kadar lemak 13,30%, kadar karbohidrat 53,31%, dan kadar serat kasar 3,49%. Karakteristik sensori yaitu tekstur 3,10 (suka) , warna 3,00 (suka), rasa 3,10 (suka), aroma 3,10 (suka), dan kesukaan keseluruhan 3,10 (suka).