

# **Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Bahan Pengisi (*Filler*) Nugget Ikan Lele**

**Putri Ayu Sahara**

## **ABSTRAK**

*Pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan tambahan pada pembuatan nugget ikan lele sangat potensial untuk dikembangkan. Selain pati ganyong dapat berfungsi sebagai filler menggantikan tepung terigu, pati ganyong juga mengandung inulin yang menyehatkan. Permasalahannya, seberapa banyak pati ganyong dapat menggantikan tepung terigu sebagai filler pada pembuatan nugget lele. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan taraf substitusi pati ganyong yang tepat pada pembuatan nugget ikan lele. Penelitian dibagi menjadi dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan dan memverifikasi formula yang tepat untuk pembuatan nugget ikan lele serta menentukan kisaran taraf substitusi tepung terigu dengan pati ganyong yang dapat digunakan sebagai filler pada pembuatan nugget ikan lele. Pengamatan dilakukan secara visual khususnya terhadap tekstur produk. Hasil penelitian terbaik akan digunakan sebagai acuan pada penelitian utama. Rancangan penelitiannya adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 1 (satu) faktor yaitu taraf substitusi tepung terigu dengan pati ganyong (A). Faktor A terdiri atas 5 (lima) taraf perlakuan yaitu  $a_1 = 0\%$ ;  $a_2 = 25\%$ ;  $a_3 = 50\%$ ;  $a_4 = 75\%$  dan  $a_5 = 100\%$ . Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik dan uji kadar air. Taraf substitusi tepung terigu dengan pati ganyong sebesar 75% adalah perlakuan yang terbaik pada pembuatan nugget ikan lele. Produk terbaik memiliki rata-rata nilai kesukaan warna 3,57 (biasa – suka); nilai kesukaan aroma 3,77 (biasa – suka); nilai kesukaan rasa 3,43 (biasa – suka); nilai kesukaan tekstur 3,63 (biasa – suka) dan nilai kadar air sebesar 42,64%.*

**Kata kunci** : pati ganyong, ikan lele, nugget