

ANALISIS PROKSIMAT PADA *NUGGET* IKAN DI UPTD PENGUJIAN DAN PENERAPAN MUTU PRODUK PERIKANAN CIREBON

Agis Alya Paulina

Program Diploma III Analisis Kimia FMIPA Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang Km 14,5 Yogyakarta
Email: agisalya@gmail.com

INTISARI

Telah dilakukan analisis proksimat pada *nugget* ikan di UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan. Analisis proksimat merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui kandungan gizi dalam produk makanan maupun sifat kimia dalam suatu produk. Beberapa komponen yang dapat dianalisis yaitu air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat. Kandungan-kandungan tersebut perlu diketahui konsumen agar konsumen dapat mengetahui dan memperkirakan jumlah energi yang dikonsumsi. Parameter kadar air dilakukan dengan metode thermogravimetri menurut SNI 2354.2:2015 yaitu dengan pemanasan menggunakan pada kadar air pengovenan menggunakan oven. Kadar abu dengan metode thermogravimetri menurut SNI 2354.2:2006 yaitu dengan cara pengabuan kering menggunakan tanur atau *furnace*. Parameter kadar protein dilakukan dengan menggunakan metode kjeldahl menurut SNI 2354.4:2006. Parameter kadar lemak dilakukan dengan metode soxhlet menurut SNI 2354.3:2006. Hasil kadar air pada *nugget* ikan diperoleh dengan rata-rata sebesar 58,52%, kadar abu diperoleh sebesar 2,25%, kadar lemak sebesar 1,01% dan kadar protein sebesar 11,63%. Berdasarkan hasil kadar tersebut, mengacu pada SNI 7758-2013 tentang *nugget* Ikan maka pada penentuan kadar air yang diperoleh tersebut memenuhi syarat mutu karena tidak lebih dari 60,0%. Penentuan kadar abu menunjukkan bahwa sampel *nugget* ikan memenuhi syarat mutu yang telah ditetapkan karena tidak lebih dari 2,5%. Kadar lemak yang diperoleh menunjukkan bahwa sampel *nugget* ikan tersebut memenuhi syarat mutu yaitu tidak lebih dari 15,0%. Kadar protein yang diperoleh memenuhi syarat mutu kadar yang telah ditetapkan yaitu minimum 5,0%.

Kata kunci: analisis proksimat, *nugget* ikan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein