



RINGKASAN

REYHAN NABILA KHAIRUNISA. Analisis Kadar Proksimat pada Produk Naget Ikan di UPT Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Surabaya (*Analysis of Proximate in Fish Nugget Product at UPT Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Surabaya*). Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

UPT Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan (PMP2KP) Surabaya adalah Lembaga Pengujian mutu dan Sertifikasi Produk (LsPro) hasil perikanan di lingkup Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur yang terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) dengan Nomor LP-088-IDN dan LSPr-056-IDN. Tujuan dilakukannya PKL adalah mempelajari analisis kadar proksimat produk naget ikan dan membandingkan hasil analisis dengan persyaratan mutu pada Standar Nasional Indonesia (SNI).

Ikan memiliki banyak kelebihan sehingga masyarakat memiliki peluang cukup besar untuk memanfaatkan hasil perikanan agar memiliki nilai tambah, salah satunya yaitu produk naget ikan. Naget ikan yang dipasarkan diharapkan dapat menjaga dan menjamin mutu produk perikanan agar kandungan gizi yang terkandung pada produk tetap terjaga, aman untuk dikonsumsi dan memenuhi persyaratan mutu SNI, oleh sebab itu dibutuhkan analisis pada naget ikan untuk menjamin mutu produk naget ikan yang akan sampai di tangan konsumen. Parameter mutu kimia pada naget ikan terdapat pada persyaratan mutu SNI 7758:2013 yang meliputi kadar air maksimal 60 %, abu maksimal 2,5 %, protein minimal 5 %, dan lemak maksimal 15 %.

Analisis kadar air dan abu menggunakan metode gravimetri, kadar protein menggunakan metode total nitrogen, kadar lemak menggunakan metode *soxhlet*, dan kadar karbohidrat dihitung *by difference*. Metode pengujian mengacu pada SNI dan pada kadar lemak juga mengacu pada Instruksi Kerja Metode UPT PMP2KP Surabaya. Analisis dilakukan pada dua sampel naget ikan dengan kode sampel M068220321 dan M079220321 secara duplo. Hasil analisis kadar air sampel M068220321 didapatkan rata-rata sebesar 51,23 % yang berarti sampel tersebut telah memenuhi persyaratan mutu, sedangkan sampel M079220321 didapatkan rata-rata sebesar 60,02 % yang berarti sampel tersebut tidak memenuhi persyaratan mutu. Hasil analisis kadar abu sampel M068220321 didapatkan rata-rata sebesar 2,95 % yang berarti sampel tidak memenuhi persyaratan mutu, sedangkan sampel M079220321 didapatkan rata-rata sebesar 1,80 % yang berarti sampel telah memenuhi persyaratan mutu. Hasil analisis kadar protein sampel M068220321 didapatkan rata-rata sebesar 6,23 % dan sampel M079220321 didapatkan rata-rata sebesar 5,86 % yang berarti kedua sampel telah memenuhi persyaratan mutu. Hasil analisis kadar lemak sampel M068220321 didapatkan rata-rata sebesar 0,83 % dan sampel M079220321 didapatkan rata-rata sebesar 1,25 % yang berarti kedua sampel telah memenuhi persyaratan mutu. Hasil perhitungan kadar karbohidrat *by difference* sampel M068220321 didapatkan rata-rata sebesar 38,76 % dan sampel M079220321 didapatkan rata-rata sebesar 29,10 %.

Kata kunci : kadar abu, kadar air, kadar lemak, kadar protein, naget ikan