

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PADA NUGGET AYAM PETELUR AFKIR
TERHADAP KADAR LEMAK DAN ORGANOLEPTIK**

Siti Ainun Nisak¹, Inggit Kentjonowaty², Irawati Dinasari²

¹Program S1 Peternakan, ²Dosen Peternakan Universitas Islam Malang

Email : nisakainun881@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Terpadu Universitas Islam Malang dari 26 Juni hingga 26 Juli 2024. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis dampak penambahan tepung jamur tiram pada nugget ayam petelur afkir terhadap kadar lemak dan kualitas organoleptik. Bahan-bahan yang digunakan meliputi daging ayam petelur afkir berusia 80 minggu (bagian dada) seberat 2000 gram, tepung jamur tiram, tepung tapioka, tepung panir, es batu, bawang putih, garam/kaldu jamur, merica, air, dan putih telur. Metode yang diterapkan adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang mencakup 4 perlakuan dengan 5 ulangan masing-masing, yaitu (P0: 0%, P1: 10%, P2: 20%, P3: 30%). Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan tepung jamur tiram berpengaruh sangat signifikan ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak dan uji organoleptik. Nilai rata-rata kadar lemak tertinggi ditemukan pada perlakuan P0 sebesar 3,03% dan nilai terendah pada P3 sebesar 1,63%. Kualitas organoleptik rasa nugget menunjukkan nilai terendah pada P3 (3) dan nilai tertinggi pada P0 (5). Untuk aroma nugget, nilai terendah tercatat pada P3 (1) dan nilai tertinggi pada P0 (4). Sedangkan untuk tekstur nugget, nilai terendah ditemukan pada P0 (2) dan nilai tertinggi pada P3 (5). Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa penambahan tepung jamur tiram dalam berbagai konsentrasi memengaruhi kadar lemak dan kualitas organoleptik nugget. Perlakuan P3 memberikan kualitas terbaik dengan kadar lemak 1,63% dan kualitas organoleptik, khususnya rasa, dengan nilai 3 (agak gurih). Disarankan untuk menggunakan tepung jamur tiram dengan konsentrasi 30% dalam pembuatan nugget untuk menurunkan kadar lemak dan meningkatkan kualitas organoleptik nugget ayam petelur afkir.

Kata Kunci : nugget, daging ayam petelur afkir, tepung jamur tiram, kadar lemak dan organoleptik

**THE EFFECT OF ADDING OYSTER MUSHROOM FLOUR TO AFKIR LAYING CHIKEN NUGGETS ON FAT
CONTENT AND ORGANOLEPTICS**

Abstract

The research was carried out at the Integrated Laboratory of the Islamic University of Malang, from 26 June to 26 July 2024. This research aimed to analyze the effect of adding oyster mushroom flour to the nuggets of rejected laying hens on fat content and organoleptics. The materials used in this research were meat from 80 week old culled laying hens (on the breast) weighing 2000 grams, oyster mushroom flour, tapioca flour, bread flour, ice cubes, garlic, salt/mushroom stock, pepper, water, white egg. The method used in this research was an experiment using a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 5 replication (P0:0%, P1: 10%, P2: 20%, P3: 30%). The research results showed that the analysis based on the variety of additions of oyster mushroom flour had a very significant effect ($P < 0,01$) on fat content and organoleptic tests. The highest average value of the fat content test in the P0 treatment was 3,03% and the lowest value was P3 1,63%. The organoleptic quality of nugget taste had the lowest value at P3 (3), and the highest value at P0 (5). The organoleptic quality of nugget aroma had the lowest value at P3 (1), and the highest value at P0 (4). The organoleptic quality of the nugget texture had the lowest value at P0 (2), and the highest value at P3 (3). The conclusion of this research is that the addition of oyster mushroom flour at various concentrations to the fat content and organoleptic quality. The P3 treatment produced the best quality with a fat content value of 1,63% and organoleptic quality, especially in taste with a value of 3 (slightly savory). It is recommended that when making nuggets, add oyster mushroom flour at a concentration of 30% to reduce the fat content and improve the organoleptic quality of the nuggets from rejected laying hens.

Keywords: nuggets, waste laying hen meat, oyster mushroom flour, fat content and organoleptics

PENDAHULUAN

Saat ini gaya hidup dan kebiasaan makan masyarakat, khususnya masyarakat perkotaan lebih memilih makanan yang lebih bergizi. Di sisi lain, masyarakat jarang memperhatikan makanan yang mengandung produk tersebut. *Nugget* ayam adalah produk yang praktis dan populer. *Nugget* ayam sangat diminati masyarakat karena praktis, mudah dibuat dan mudah ditemukan di pasaran. Seiring berjalannya waktu, *nugget* telah mengalami berbagai modifikasi dalam penggunaan bahan baku meliputi berbagai komponen, salah satunya adalah jamur tiram, khususnya dalam bentuk tepung dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). Inovasi dengan menambahkan tepung jamur tiram pada *nugget* ayam dapat mengurangi kadar lemak pada produk tersebut.

Ayam petelur afkir adalah ayam yang telah selesai melewati masa produksinya dan memiliki daging yang keras. Oleh karena itu, penting untuk mengolah daging ayam afkir menjadi produk berkualitas yang disukai konsumen. Pengolahan daging ayam afkir berkontribusi pada penerapan teknologi dalam pengolahan daging. Tujuan dari pemanfaatan dan pengolahan daging ayam petelur afkir, yang tidak lagi berproduksi, dimanfaatkan untuk mengelola sisa produksi dan menyediakan alternatif sumber daging yang bisa diolah menjadi produk daging olahan, karena nilai gizinya hampir setara dengan daging broiler. Banyak cara untuk mengembangkan usaha ini, salah satunya dengan mengolah menjadi *nugget*.

Nugget merupakan produk yang dihasilkan melalui teknologi pengolahan daging ayam, dan sering disebut sebagai *chicken nugget*. *Nugget* dapat mengandung bahan pengisi, salah satunya adalah tepung jamur tiram. Jamur tiram dipilih sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *nugget* dilakukan karena bahan tersebut memiliki kandungan gizi yang tinggi, tekstur kenyal, dan harga yang cukup terjangkau.

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang unggul karena mengandung asam amino esensial dalam proporsi yang seimbang. Selain itu, daging unggas lebih disukai oleh konsumen karena mudah dicerna dan diterima secara luas dan harganya relatif terjangkau. Masyarakat Indonesia cenderung memilih daging unggas untuk memenuhi kebutuhan protein hewani sehari-hari, terutama mengingat harga daging sapi dan kambing yang cenderung tinggi. Daging ayam adalah salah satu jenis daging unggas yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia (Samiaji, Puspitarini, dan Dinasari, 2022).

Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur yang paling umum dibudidayakan. Proses budidayanya yang cukup sederhana serta kandungan gizi dan nutrisinya yang bermanfaat membuat jamur tiram sangat diminati oleh konsumen. Oleh karena itu, penambahan tepung jamur tiram menjadi penting untuk mengurangi kandungan lemak pada *nugget* dan sebagai sumber zat gizi lainnya serta tanpa bahan baku hewani agar lebih sehat.

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung jamur tiram dapat mempengaruhi hasil uji organoleptik dan kadar lemak. Menurut Yuli, Sari, dan Sumarto (2003), *nugget* ikan tongkol yang ditambahkan tepung jamur tiram putih dengan konsentrasi 10% merupakan perlakuan terbaik. *Nugget* ini memiliki warna kuning keemasan dengan nilai rata-rata 3,66, rasa yang sedikit terasa tepung jamur tiram dengan nilai rata-rata 3,46, serta tekstur yang lembut dan sedikit renyah. Selain itu, kandungan airnya adalah 54,53%, kadar protein 16,84%, kadar lemak 1,49%, dan kadar serat 32,10%.

Berdasarkan latar belakang tersebut, diperlukan penelitian dengan judul "Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Terhadap Kadar Lemak dan Aspek Organoleptik pada *Nugget* dari Ayam Petelur Afkir."

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan dari 26 Juni hingga 26 Juli 2024. Bertempat di Laboratorium Terpadu Universitas Islam Malang.

Materi

Bahan-bahan yang digunakan terdiri dari daging ayam petelur afkir berumur 80 minggu (bagian dada) sebanyak 2000 gram, tepung jamur tiram, tepung tapioka, tepung panir, es batu, bawang putih, garam/kaldu jamur, merica, air, putih telur.

Metode

Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini melibatkan 4 perlakuan masing-masing dengan 5 ulangan. Rasio pada setiap perlakuan adalah sebagai berikut:

P0: Tanpa penambahan tepung jamur tiram

P1: Penambahan tepung jamur tiram sebesar 10% dari berat daging ayam

P2: Penambahan tepung jamur tiram sebesar 20% dari berat daging ayam

P3: Penambahan tepung jamur tiram sebesar 30% dari berat daging ayam.

Analisa Data

Data yang didapat dari pengujian kadar lemak serta uji organoleptik termasuk, (rasa, aroma dan tekstur) pada *nugget*. Data dianalisis menggunakan uji ANOVA (Analysis of Variance). Jika ditemukan perbedaan yang signifikan atau sangat signifikan, analisis akan dilanjutkan dengan uji BNT (Beda Nyata Terkecil)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar Lemak

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) menunjukkan bahwa penambahan tepung jamur tiram

pada nugget ayam petelur afkir memberikan pengaruh yang sangat signifikan ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak.

Tabel 1. Rata-rata kadar lemak

Perlakuan	Rata-rata Kadar Lemak (%)	Notasi
P3	1,63 %	a
P2	2,01 %	a
P1	2,38 %	a
P0	3,03 %	b

Penambahan tepung jamur tiram dalam proses pembuatan nugget dari ayam afkir dapat menyebabkan penurunan kandungan lemak, karena jamur tiram mempunyai. Kandungan serat yang cukup tinggi dan kadar lemak yang rendah, sehingga serat yang terdapat pada tepung jamur tiram dapat menyerap sebagian lemak dari adonan nugget, yang menyebabkan lemak yang terkandung dalam nugget berkurang. Selain itu, jamur tiram juga mempunyai kemampuan pengeemulsi yang baik, yaitu membantu mengikat air dan minyak pada adonan, sehingga distribusi lemak merata dan tidak terkonsentrasi. Jamur tiram memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga dapat mengurangi kebutuhan minyak tambahan dalam proses pembuatan nugget. Hal ini juga difokuskan untuk mengurangi kandungan lemak akhir pada produk nugget.

Adapun nilai tertinggi rata-rata pada (P0) dengan nilai 3,03% sementara itu, nilai rata-rata terendah ditemukan pada (P3), yaitu dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 30%, yang mencapai 1,63%. Nilai rata-rata ini menunjukkan penurunan kadar lemak seiring dengan meningkatnya jumlah tepung jamur tiram dalam pembuatan nugget. Oleh karena itu, kadar lemak dalam penelitian ini berada dalam rentang antara 3,03% hingga 1,63%, yang juga menunjukkan bahwa kadar lemak dalam daging ayam petelur afkir sesuai dengan standar SNI 01-06683-2002 untuk nugget ayam, yaitu batas maksimal kadar lemak sebesar 20%, sehingga memenuhi standar mutu nugget. Daging mengandung lebih banyak asam lemak jenuh dibandingkan dengan asam lemak tak jenuh, sementara jamur kaya akan asam lemak tak jenuh (Muchtadi, 2010). Lemak hewani sering kali mengandung kolesterol, sedangkan lemak nabati mengandung fitosterol dan memiliki kandungan asam lemak tak jenuh yang lebih tinggi, sehingga biasanya berbentuk cair. Asam lemak jenuh cenderung lebih stabil dan kurang reaktif dibandingkan asam lemak tak jenuh, yang memiliki ikatan rangkap yang lebih mudah bereaksi dengan oksigen dan lebih rentan terhadap oksidasi (Anonimus, 2012). Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan protein sekitar 25,4%, air 56%, dan lemak antara 3% hingga 7,3% (Kurniawan, 2011). Sebaliknya, daging ayam pedaging mengandung protein 21%, lemak 19%, dan mineral 3,2% (Rasyaf, 2012).

Kualitas Organoleptik

Rasa

Hasil Berdasarkan ANOVA (*Analysis of Variance*) menunjukkan bahwa penambahan tepung jamur tiram ke dalam nugget dari ayam petelur afkir memiliki dampak yang sangat signifikan ($P < 0,01$) terhadap kualitas organoleptik pada rasa sehingga dilanjutkan ke uji BNT.

Tabel 2. Modus rasa pada nugget daging ayam petelur afkir

Perlakuan	Modus	Notasi
P3	3	a
P2	3	ab
P1	4	b
P0	5	bc

Rasa nugget ayam afkir umami (lebih gurih) berkat jamur tiramnya, jamur tiram juga memiliki rasa umami alami yang dapat meningkatkan cita rasa daging tanpa menambahkan terlalu banyak kalori atau lemak, sehingga mengurangi kandungan lemak, rasa nugget mungkin sedikit lebih ringan dibandingkan nugget yang lebih berlemak, tetapi rasa umami pada jamur tiram dapat membantu membuatnya lezat. Rasa umumnya dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk senyawa kimia, suhu, kombinasi makanan dengan bahan tambahan lainnya, serta durasi proses pemasakan (Winarno, 2007).

Hasil uji organoleptik pada rasa nugget ayam petelur afkir menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan, modus terendah pada P3 dengan nilai 3 (agak gurih) dengan penambahan tepung jamur tiram 30%, sedangkan modus tertinggi pada P0 dengan nilai 5 (sangat gurih) tanpa penambahan tepung jamur tiram, nugget juga memiliki rasa sangat gurih / gurih, dikarenakan. Rasa pada nugget ayam dipengaruhi oleh penggunaan rempah-rempah. Heru (2006) menjelaskan bahwa rasa nugget yang ada di pasaran saat ini sangat beragam, sehingga memerlukan perhatian khusus dan kreativitas untuk mencapai cita rasa yang diinginkan konsumen. Selain itu, rasa nugget juga dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk jumlah bahan yang digunakan dan ukuran nugget. Penggunaan bahan yang terlalu sedikit atau terlalu banyak dapat memengaruhi rasa nugget tersebut.

Menurut Winarno (2008) menyatakan bahwa kualitas rasa suatu produk pangan ditentukan oleh kandungan asam amino pada protein dan lemak dalam makanan tersebut memengaruhi rasa. Selain itu, rasa juga dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti komposisi kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa lainnya (Fachruddin, 2003). Winarno (2004), menambahkan bahwa garam (NaCl) merupakan salah satu bahan tambahan tertua dan terpenting, karena sering

menjadi acuan tingkat selera konsumen terhadap suatu produk, karena sering kali konsumen tidak menyukainya.

Aroma

Hasil dari penelitian uji organoleptik pada aroma dengan penambahan tepung jamur tiram pada nugget ayam petelur afkir berdampak sangat signifikan ($P < 0,01$) terhadap aroma nugget tersebut.

Tabel 3. Modus aroma pada nugget yang terbuat dari daging ayam petelur afkir.

Perlakuan	Modus	Notasi
P3	1	a
P2	2	a
P1	3	b
P0	4	bc

Penambahan tepung jamur tiram dapat memberikan aroma tersendiri pada nugget, jamur tiram memiliki aroma umami (sedikit gurih) yang dapat menambah kompleksitas aroma ayam afkir yang biasanya memiliki aroma daging lebih kuat dan berlemak. Faktanya, aroma pada nugget ayam dipengaruhi oleh senyawa volatil dan uap air yang dilepaskan selama proses pemasakan. Reaksi Maillard menghasilkan aldehid melalui interaksi antara asam amino bebas dan gula pereduksi, sedangkan pemecahan lemak (melalui oksidasi dan hidrolisis) juga menghasilkan aldehid, keton, alkohol, dan eter (Ketaren, 2005). Reaksi Maillard berperan dalam menciptakan rasa dan aroma pada nugget, dan penambahan tepung jamur tiram yang lebih banyak akan menyebabkan penurunan aroma. Uji organoleptik aroma dilakukan dengan mencium produk untuk menilai baunya. Nugget juga mempunyai aroma yang khas yang dipengaruhi oleh daging, tepung, bahan pengisi, bumbu dan bahan lainnya (Montolalu dkk, 2013).

Dari uji organoleptik pada aroma nugget ayam petelur afkir menunjukkan sangat berpengaruh nyata, modus terendah pada P3 dengan penambahan tepung jamur tiram sebesar 30% menghasilkan nilai 1 (sangat tidak beraroma daging), karena semakin banyak tepung jamur tiram ditambahkan, semakin berkurang aroma daging. Sebaliknya, modus tertinggi ditemukan pada P0, yaitu tanpa penambahan tepung jamur tiram, dengan nilai 4 (beraroma daging). Hal ini mungkin disebabkan oleh jumlah tepung jamur tiram yang kurang, sehingga mengakibatkan penurunan aroma daging pada nugget ayam. Nugget juga memiliki aroma yang sedikit aroma berdaging atau aroma berdaging dan memiliki notasi yang beda. Menurut Widriah (2005), metode memasak dapat menghasilkan aroma yang bervariasi dapat terjadi. Penggunaan suhu tinggi selama proses memasak, seperti pada makanan yang digoreng, akan menghasilkan aroma yang lebih intens.

Tekstur

Hasil dari penelitian uji organoleptik pada tekstur dengan penambahan tepung jamur tiram pada nugget ayam petelur afkir memberikan pengaruh yang sangat signifikan ($P < 0,01$) terhadap tekstur nugget tersebut.

Tabel 4. Modus tekstur pada nugget daging ayam petelur afkir

Perlakuan	Modus	Notasi
P0	2	a
P1	3	a
P2	4	b
P3	5	bc

Penurunan kandungan lemak dapat membuat tekstur nugget menjadi lebih padat atau kurang empuk dibandingkan dengan nugget yang lebih berlemak, namun penambahan tepung jamur tiram dapat memberikan tekstur yang lebih kenyal dan serat yang lebih halus tergantung cara mengolah jamur sebelum dimasak yang dicampur kedalam campuran nugget, tekstur yang sedikit lebih kenyal dan aroma yang lebih kompleks dibandingkan nugget ayam konvensional. Variasi tekstur pada nugget ayam banyak sekali, antara lain tidak terlalu kenyal, tidak kenyal, sedikit kenyal, kenyal, sangat kenyal. Tekstur nugget ayam dapat dilihat langsung dengan indera penglihatan yaitu kenyal, kasar, lunak, halus dan dapat juga diamati dengan sentuhan jari (Sakti, 2018).

Dari uji organoleptik pada tekstur nugget ayam petelur afkir menunjukkan berpengaruh nyata, modus terendah pada P0 tanpa penambahan tepung jamur tiram dengan nilai 2 (kenyal), hal ini disebabkan oleh kemampuan tepung sebagai bahan pengental yang menyerap air, sehingga butiran tepung membesar. Akibatnya, semakin banyak tepung yang ditambahkan ke dalam adonan, adonan akan semakin padat. Modus tertinggi ditemukan pada P3, dengan penambahan tepung jamur tiram sebesar 30%, yang menghasilkan nilai 5 (tidak terlalu kenyal). Ini disebabkan oleh fakta bahwa semakin banyak tepung jamur tiram yang ditambahkan, semakin kurang kenyal tekstur nugget ayam. Faktor lain yang mempengaruhi tekstur adalah proses pemasakan, termasuk penggorengan, yang dapat menambah atau mengurangi kelembutan bahan tekstur nugget ayam kemungkinan dipengaruhi oleh penambahan tepung jamur tiram dapat membuat tekstur nugget menjadi kasar, hal ini disebabkan oleh kandungan serat dalam tepung jamur tiram. Tekstur nugget yang mengandung tepung jamur tiram diduga dipengaruhi oleh bahan pengikat yang digunakan. Menurut Anjarsari (2010), bahan pengikat adalah bahan yang ditambahkan dalam makanan untuk mengikat air dalam adonan. Fungsi bahan pengikat termasuk meningkatkan stabilitas emulsi,

mengurangi penyusutan saat pemasakan, membentuk tekstur yang padat, dan menarik air ke dalam adonan. Biasanya, bahan pengikat yang digunakan dalam adonan adalah bahan berpati, seperti tepung tapioka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung jamur tiram sebesar 30% berpengaruh pada penurunan kadar lemak dalam nugget ayam petelur afkir dan mempengaruhi kualitas organoleptik, khususnya rasa nugget ayam petelur afkir.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, 2012. Profil Lipid (*Kadar Lemak Darah*). Dalam: <http://infolaboratoriumkesehatan.wordpress.com/tag/profil-lipid-kadar-lemakdarah/>. Diakses pada 18 Juni 2023.
- Anjarsari, B 2010. Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Fachruddin, L. 2003. Membuat aneka sari buah. Yogyakarta : Kanisius.
- Heru, S. 2006. Pengaruh Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan dasar Daging SBB (*Skinless Boneless Breast*) Dengan Penambahan Flakest Wortel Di Pt. Charoen Pokphand Indonesia *Chickhen Procesing Plant*, Cikande Serang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor
- Ketaren, S. (2005). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press.
- Kurniawan, (2011), Budaya Percepatan Dan Percepatan Budaya, Visualita, Vol.3 No.1, Bandung. Tersedia di <https://ojs.unikom.ac.id> (Diakses 10 April 2018).
- Muchtadi, T.R. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. ALFABETA, CV. IPB. Bogor.
- Montolalu, Siska., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Mirah. 2013. Sifat Fisiko Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). Jurnal Zooteek. 32 (5): 1 – 13.
- Rasyaf, M. 2012. Panduan Beternak Ayam Petelur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L*) pada pembuatan Takoyaki Terhadap Data Terima konsumen. Jurnal. Program Studi pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Samiaji, G.P., O.R Puspitarini, I. Dinasari. 2022. Perbedaan Daging Ayam Petelur Jantan dan Daging Ayam Joper Terhadap Nilai pH dan Keempukan Bakso. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 5 (3): 1-12.
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget

Ikan Patin. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta, Padang.

Winarno. 2010. Kimia Pangan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuli, H., Sari, I .N dan Sumarto. (2003). Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Pengolahan Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Terhadap Penerimaan Konsumen.