

## RINGKASAN

BONDAN ARUMSARI. Studi Penambahan Konsentrasi Garam Dapur Yang Berbeda Terhadap Kualitas Sosis Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Tipe C. Dibawah bimbingan Dr. Ir. HAPPY NURSYAM, MS dan Dr. Ir. HARTATI KARTIKANINGSIH, MS

---

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi penambahan garam dapur terbaik terhadap kualitas sosis ikan kakap merah tipe C. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Produksi Hasil Perikanan, Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Laboratorium Sentral Ilmu Hayati Universitas Brawijaya Malang dan Laboratorium Kimia Fakultas MIPA Universitas Negeri Malang pada bulan Mei - September 2010.

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimen. Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Sederhana dengan ulangan sebanyak 3 kali. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penambahan garam dapur dengan konsentrasi berbeda (A, B, C, D). Variabel terikatnya adalah uji kualitas sosis ikan kakap merah tipe C yaitu uji objektif dan uji subjektif. Uji objektif meliputi analisa kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu, nilai WHC dan nilai tekstur. Uji subjektif (organoleptik) meliputi rasa, warna, bau dan tekstur. Metode analisa data untuk data parametrik yaitu dengan menggunakan Analisa Sidik Ragam (ANOVA) yang dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) sedangkan untuk data non-parametrik menggunakan metode Uji Hedonik. Penentuan perlakuan terbaik dilakukan dengan metode de Garmo.

Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan RAL sederhana, bahwa perlakuan penambahan garam dapur dengan konsentrasi berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, nilai tekstur, dan nilai WHC (Water Holding Capacity). Berdasarkan uji organoleptik, penambahan garam dapur dengan konsentrasi berbeda berpengaruh nyata terhadap rasa, bau dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna sosis.

Hasil perhitungan penentuan perlakuan terbaik dengan metode de Garmo menunjukkan bahwa perlakuan B yaitu dengan penambahan garam dapur sebesar 1% merupakan perlakuan terbaik dari parameter objektif dan subjektif. Sosis dengan perlakuan B memiliki kadar air sebesar 58,69%; kadar abu sebesar 4,57%; kadar lemak sebesar 19,90%; kadar protein sebesar 11,46%; nilai tekstur sebesar 6,73 N dan nilai WHC sebesar 0,30%. Parameter organoleptik uji mutu hedonik dengan kisaran 1-5 diperoleh untuk nilai warna sebesar 3,95 (agak terang), tekstur sebesar 2,30 (agak lunak), rasa sebesar 2,55 (netral) dan bau sebesar 3,15 (agak menyukai).