

Lampiran 19. Dokumentasi Penelitian

Pengujian Kadar Garam

A.



Penimbangan ikan asin kembung

B.



Perendaman ikan asin kembung

C.



Ekstraksi garam menggunakan aquades panas

D.



Ekstrak garam

E.



Pemberian 3 ml kalium khromat 5% ke cairan ekstrak garam

F.



Cairan ekstrak garam setelah ditetesi 3 ml kalium khromat 5%

G.



Titration using AgNO_3 0,1 N

H.



Result of titration AgNO_3 0,1 N occurs color change to reddish brown



- Pembuatan Abon Ikan



Penimbangan ikan asin kembung



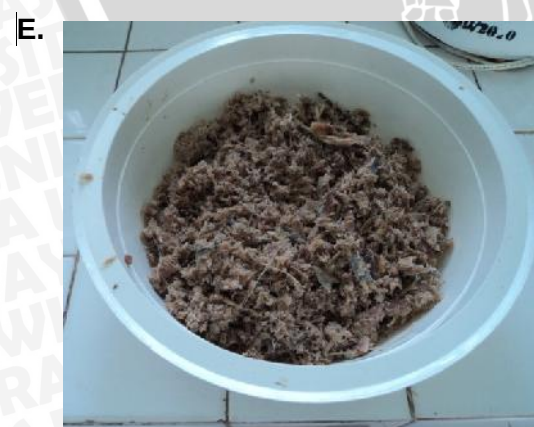
Perendaman ikan dengan air panas selama 30 menit



Ikan asin yang telah direndam



Dilakukan penggilingan dengan chopper pada daging ikan asin



Daging ikan yang telah di *chopper*



Ampas kelapa kering



Bumbu – bumbu



Pemerasan santan



Penyangraian bumbu-bumbu



Pemberian ampas kelapa kering



Pencampuran santan



Pencampuran daging ikan

M.



Dibungkus dengan kain saring



Pemerasan

N.



Penggorengan abon ikan
(± 15 menit)

O.



Penirisan abon yang telah digoreng

P.



Dilakukan penirisan minyak dengan
spinner (± 10 menit)

Q.



Abon ikan asin

O.



Pengujian organoleptik

