

RINGKASAN

FITRIA PANDAN SARI. Karakteristik abon ikan kembung (*Restreliger canarguta*) asin dengan substitusi ampas kelapa dibawah naungan bimbingan **Dr. Ir. Hardoko, MS** dan **Dr. Ir. Bambang Budi Sasmito, MS**

Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki nilai ekonomis dan nilai gizi tinggi namun memiliki kelemahan yaitu ikan cepat mengalami kerusakan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba pada daging, sehingga perlu dilakukan penanganan untuk mencegah kerusakan pada ikan salah satunya dengan cara pengolahan ikan. Masyarakat Indonesia seringkali melakukan pengolahan secara tradisional melalui penggaraman dan pengeringan dengan produk akhir salah satunya yaitu ikan asin. Pada proses pembuatan ikan asin para nelayan biasanya memberikan kadar garam berlebih yang membuat ikan sangat terasa asin sehingga menyebabkan penurunan tingkat kesukaan konsumen pada ikan asin. Salah satu alternatif agar ikan asin diminati kembali oleh para konsumen yaitu dengan difersifikasi produk menjadi abon ikan. Abon ikan adalah bahan pangan yang berbentuk kering yang memiliki ciri khas berserabut. Tahapan proses pembuatan abon ikan yaitu pencabikan daging, pemberian bumbu, penggorengan dan pengepresan. Substitusi ampas kelapa dapat meningkatkan nilai gizi, mengurangi rasa asin pada daging ikan asin serta membuat kenampakan abon ikan lebih baik.

Tujuan dari penelitian untuk mengetahui proses perendaman ikan asin yang dapat menurunkan kandungan garam NaCl pada ikan asin kembung dan menentukan konsentrasi substitusi ampas kelapa yang optimal sehingga dapat memperbaiki karakteristik abon ikan. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Laboratorium Nutrisi dan Pakan Ternak Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan; Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang pada bulan September 2014.

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen yang terdiri dari dua tahapan yaitu penelitian tahap pertama dan penelitian tahap kedua. Penelitian tahap pertama yaitu dengan merendam ikan asin pada variasi suhu air dingin dan air yang dipanaskan hingga mendidih dengan lama waktu perendaman 10, 20, 30, 40 menit. Parameter yang diamati pada penelitian tahap pertama yaitu penurunan kadar garam. Penelitian tahap kedua yaitu dengan perlakuan substitusi ikan asin dengan ampas kelapa. Persentase substitusi yang digunakan yaitu 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50% dari bobot keseluruhan abon ikan asin. Parameter yang diamati yaitu karakteristik fisik seperti rendemen dan kecerahan. Karakteristik kimia seperti kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, nilai TBA (*Thio bharbituric acid*). Parameter organoleptik meliputi skoring dan hedonik terhadap warna, rasa asin, aroma ikan asin, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Produk abon terpilih dilakukan pengujian serat pangan.

Abon Terpilih yaitu pada perlakuan substitusi ampas kelapa 50% menghasilkan kadar air 6,19%, kadar protein 15,25%, kadar lemak 26,95%, kadar abu 4,09%, kadar karbohidrat 67,65%, total serat pangan 10,95%, kecerahan 44,15 dari skala 0-100, nilai TBA (*Thio bharbituric acid*) 0,24 mg malonaldehid/kg, rendemen 72,21% dan karakteristik organoleptik uji hedonik dan skoring baik warna, rasa asin, aroma ikan asin dan tekstur cukup disukai oleh panelis. Sehingga substitusi ampas kelapa dapat di manfaatkan untuk memperbaiki karakteristik abon ikan asin kembung.