PENGARUH KONSENTRASI RESIDU DAGING IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*) TERHADAP KUALITAS GYOZA

Oleh :

ADI CITRA PRABOWO

NIM. 105080301111029

Telah dipertahankan di depan penguji

pada tanggal Januari 2015

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

	Menyetujui,
Dosen Penguji I,	**Dosen Pembimbing I,**
(Dr. Ir. Bambang Budi Sasmito, MS)	**(Prof. Dr. Ir. Eddy Suprayitno, MS)**
NIP. 19570119 198601 1 001	**NIP. 19591005 198503 1 004**
Tanggal :	**Tanggal :**
Dosen Penguji II,	**Dosen Pembimbing II,**
(Ir. Darius, M.Biotech)	**(Dr. Ir. Titik Dwi Sulistiyati, MP)**
NIP. 19500531 198103 1 003	**NIP. 19581231 198601 2 002**
Tanggal :	**Tanggal :**

Mengetahui,

Ketua Jurusan MSP,

(Dr. Ir. Arning Wilujeng Ekawati., MS.)

NIP. 19620805 198603 2 001

Tanggal :

RINGKASAN

ADI CITRA PRABOWO (105080301111029). Pengaruh Konsentrasi Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Terhadap Kualitas Gyoza (dibawah Bimbingan **Prof. Dr. Ir. Eddy Suprayitno, MS** dan **Dr. Ir. Titik Dwi Sulistiyati. MP**).

Ikan gabus sangat kaya akan albumin, salah satu jenis protein penting. Albumin diperlukan tubuh manusia setiap hari, ikan tersebut memiliki protein yang sangat tinggi, ikan ini merupakan sumber albumin bagi penderita hipoalbumin (rendah albumin) dan luka. Baik luka pasca operasi maupun luka bakar. Bahkan di daerah pedesaan, anak laki-laki pasca khitan selalu dianjurkan mengkonsumsi ikan jenis ini agar penyembuhan lebih cepat.

Untuk mendapatkan albumin dari ikan gabus dapat dilakukan dengan ekstraksi menggunakan ekstraktor vakum sehingga diperoleh rendemen dan kualitas yang lebih baik. Hasil ekstraksi albumin akan menghasilkan residu yang tidak dapat diekstrak kembali untuk menghasilkan albumin, namun residu ini masih memiliki kualitas gizi. Residu ini dapat berupa daging, kulit, tulang, duri, sisik, isi perut dan kepala. Bertolak dari permasalahan tersebut, pada penelitian ini dilakukan usaha diversifikasi produk pangan dari salah satu residu hasil ekstraksi albumin ikan gabus yaitu dagingnya untuk dijadikan gyoza yang memiliki kualitas gizi yang baik dan diharapkan dapat diterima masyarakat. Beberapa jenis gyoza yang beredar dipasaran dapat dibedakan dari bahan bakunya. Jenis pertama berbahan baku daging sapi yang banyak beredar dipasaran dan jenis kedua berbahan baku daging ayam. Hingga saat ini gyoza yang ada di pasaran jarang dijumpai bahkan hampir tidak ada yang menggunakan ikan gabus sebagai bahan pengisi. Diharapkan dengan adanya penelitian gyoza dengan memanfaatkan residu danging ikan gabus sebagai bahan pengisi ini, bisa meningkatkan kualitas dan kandungan albumin. Gyoza di pasaran kandungan albumin sebesar 0,03% sehingga dilakukan penelitian ini menggunakan residu daging ikan gabus

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juni 2014 di Laboratorium Nutrisi, Biokimia Ikan dan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Laboratotium Kimia Organik, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Brawijaya Malang.

Tujuan dari penelitian ialah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi residu daging ikan gabus terhadap kualitas gyoza dan untuk mengetahui konsentrasi optimal residu daging ikan gabus sehingga menghasilkan gyoza dengan kualitas paling baik.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana dengan 1 faktor dan 5 kali ulangan. Perlakuan penelitian ini adalah konsentrasi residu daging ekstraksi albumin ikan gabus yaitu masing-masing 30% (30 g), 40% (40 g), 50% (50 g), 60% (60 g) dan 70% (70 g). Parameter uji yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kadar albumin, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar air, kadar abu, nilai organoleptik rasa, aroma, tekstur dan warna. Data di analisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT). Untuk penentuan perlakuan terbaik dilakukan dengan metode De Garmo.

Perlakuan konsentrasi residu daging yang berbeda pada proses pembuatan gyoza memberikan pengaruh terhadap kandungan gizi dan organoleptik gyoza. Perlakuan E(70%) merupakan konsentrasi terbaik penambahan residu daging ikan gabus yaitu dengan kadar albumin sebesar 0.47%; kadar protein 3.41%; kadar lemak 0.28%; kadar karbohidrat 49.49%; kadar air 45.83%; kadar abu 0.68%; nilai organoleptik aroma 4.61; rasa 4.54; tekstur 4.58; dan warna 4.79; (Berdasarkan kriteria skala pada uji organoleptik bahwa rata-rata panelis memberikan respon suka).

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi yang berjudul Pengaruh Konsentrasi Residu Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus*) Terhadap Kualitas Gyoza. Laporan Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.

Atas terselesaikan Laporan Skripsi ini penulis menyampaikan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Kepada Kedua Orang Tua yang memberikan doa dan dukungan selama penyusunan laporan Skripsi ini.
2. Prof. Dr. Ir. Eddy Suprayitno, MS dan Dr. Ir. Titik Dwi Sulistiyati, MP selaku Dosen Pembimbing, yang telah banyak memberikan pengarahan dan bimbingan sejak penyusunan usulan sampai dengan selesainya penyusunan laporan skripsi ini.
3. Teman-teman THP angkatan 2010 atas *support*, doa, dan bantuannya.
4. Terima kasih buat dukungan dan kerja keras serta keikhlasanmu “Sri Amaliah Mandati”
5. Saudara - Saudara TK, SD, SMP, SMA, dan “Bagus Abdu Maulana” yg tak pernah berhenti menyuarakan WANI untuk kehidupan.
6. Serta seluruh pihak yang telah membantu terselesaikannya Laporan Skripsi, yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, saya ucapkan terima kasih.

Laporan Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga kritik dan saran sangat kami harapkan. Penulis berharap Laporan Skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi pihak yang membutuhkan.

Malang, April 2014

Penulis