

RINGKASAN

AHMAD FAURIZA ASWIN HADITS (NIM. 115080301111054). Skripsi tentang Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kualitas Serbuk *Crude Albumin* Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus*) Dengan Metode *Foam Mat Drying* (dibawah bimbingan Prof. Dr. Ir. Eddy Suprayitno, MS dan Dr. Ir. Bambang Budi Sasmito, MS)

Crude albumin ikan gabus dalam bidang kesehatan memiliki peranan penting khususnya bagi pasien pasca operasi. *Crude albumin* ikan gabus umumnya dikonsumsi dalam bentuk cair sehingga masyarakat kurang menyukai akibat bau amis *crude albumin*. Salah satu cara untuk menghilangkan bau amis *crude albumin* yaitu diolah menjadi serbuk, tujuannya agar semua masyarakat dapat mengonsumsi *crude albumin* ikan gabus. Pembuatan serbuk yang umum dilakukan yaitu *spray drying*, *freeze drying* dan *foam-mat drying*. *foam-mat drying* merupakan metode pengeringan yang paling sederhana, mudah dilakukan dan mampu menjaga kandungan nutrisi yang ada di dalam *crude albumin*. Penambahan bahan pengisi yang berasal dari polisakarida salah satunya maltodekstrin mempunyai peranan penting dalam proses pembuatan serbuk *crude albumin*. Penggunaan maltodekstrin dalam pembuatan serbuk *crude albumin* yaitu untuk melindungi albumin serta komponen lain yang mudah teruapkan selama proses pengeringan dan mampu mengurangi bau amis dari serbuk *crude albumin*.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap kualitas serbuk *crude albumin* dan mengetahui maltodekstrin yang terbaik dalam menghasilkan serbuk *crude albumin* ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) yang memiliki kandungan albumin terbaik.

Penelitian ini dilaksanakan April-Juni 2015 bertempat di Laboratorium Pasca Panen, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur, Karang Ploso, Laboratorium Pertanian, Balai Pelatihan Kerja Wonojati, Singosari, Kabupaten Malang. Laboratorium Nutrisi Pakan dan Laboratorium Pengendalian Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang, Rumah Sakit Saiful Anwar Malang.

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu eksperimental. Rancangan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana. Perlakuan yang digunakan pada penelitian ini yaitu penambahan maltodekstrin dengan konsentrasi berbeda (1%; 3%; 5%; 7% dan 9%). Parameter uji pada penelitian ini yaitu kadar albumin, kadar protein, kadar air, kadar abu, daya serap uap air dan organoleptik (uji kesukaan) dari serbuk *crude albumin*. Data dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT). Penentuan perlakuan terbaik ditentukan dari hasil uji de Garmo.

Perlakuan terbaik dari de Garmo yaitu perlakuan E dengan penambahan konsentrasi maltodekstrin sebesar 9% kadar albumin 3,793%, kadar protein 36,118%, kadar air 6,481%, kadar abu 5,550%, rendemen 12,755%, daya serap uap air 5,604%, nilai organoleptik skoring warna sebesar 3,466 dan nilai organoleptik skoring aroma sebesar 6,417.