

PENGARUH PERBEDAAN JENIS IKAN LAUT PADA PEMBUATAN ABON RASA RENDANG TERHADAP KESUKAAN PANELIS DAN KARAKTERISTIK ABON

Oleh

Nesa Suri Handayani

ABSTRAK

Abon ikan merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan yang terbuat dari daging ikan dengan melalui kombinasi proses penggilingan dengan penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap sehingga mudah dalam pembuatan serta mendapatkan hasil yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui pengaruh perbedaan Jenis Ikan Laut Pada Pembuatan Abon Rasa Rendang Terhadap Kesukaan Panelis Dan Karakteristik Abon, Mengetahui jenis ikan laut yang terbaik berdasarkan kesukaan dan karakteristk abon. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan, yaitu perlakuan A pembuatan abon menggunakan ikan tuna, perlakuan B ikan tongkol, perlakuan C ikan layang, perlakuan D ikan kembung, perlakuan E ikan kakap. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji kadar air, uji kadar abu, uji kadar lemak, uji kadar protein, uji kadar karbohidrat, uji fisik terhadap warna dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan abon ikan dari 5 jenis ikan laut memberikan pengaruh yang signifikan (berbeda nyata) terhadap kadar air, uji kadar abu, uji kadar lemak, uji kadar protein, uji kadar karbohidrat, uji fisik terhadap warna. Hasil untuk uji organoleptik menunjukkan abon ikan yang disukai adalah perlakuan B (abon ikan tongkol) dengan nilai kesukaan terhadap rasa 3,70 (suka), warna 4,1 (suka), aroma 3,75 (suka) dan tekstur 3,60 (suka) dalam skala penilaian 5.

Kata Kunci : Abon Ikan, Abon 5 Jenis Ikan Laut Dan Karakteristik Abon

**THE EFFECT OF DIFFERENT TYPES OF MARINE FISH ON THE
MAKING OF RENDANG FLAVOR FLAT ON THE PANELIST'S AND
CHARACTERISTICS OF SHREDDED**

By

Nesa Suri Handayani

ABSTRACT

Shredded fish is one of the processed fishery products made from fish meat through a combination of the grinding process with the addition of auxiliary materials and flavoring ingredients so that it is easy to manufacture and get good results. Rendang on panelists' preferences and characteristics of shredded, knowing the best types of marine fish based on preferences and characteristics of shredded. This study used a completely randomized design with 5 treatments and 3 replications, namely treatment A making shredded using tuna fish, treatment B tuna, treatment C scad fish, treatment D mackerel, treatment E snapper. Observations made in this study were water content test, ash content test, fat content test, protein content test, carbohydrate content test, physical test of color and organoleptic test. The results showed that the manufacture of shredded fish from 5 types of marine fish gave a significant (significantly different) effect on water content, ash content test, fat content test, protein content test, carbohydrate content test, physical test on color. The results for the organoleptic test showed that the preferred shredded fish was treatment B (fried tuna) with a preference value for taste 3.70 (like), color 4.1 (like), aroma 3.75 (like) and texture 3.60 (like). like) on a rating scale of 5.

Keywords: shredded fish, shredded 5 types of marine fish and Characteristics of abon