

RINGKAKASAN

OKTAVIANUS AGUT (16392868) Karakteristik Keripik Ikan Papetek Dan Ikan Teri Yang Dikeringkan Menggunakan Sinar Matahari. Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing I dan Mada M. Lakapu, S.Si, M.Si sebagai pembimbing II Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Ikan merupakan jenis daging yang sangat mudah mengalami pembusukan. Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada: 1) Kerusakan biologi, 2) Kerusakan enzimatik, 3) Kerusakan fisika, 4) Kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan dilakukan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses pengolahan dengan teknik pengeringan (Adawyah, 2008).

Keripik ikan merupakan salah satu produk dengan teknik pengolahan yang sederhana dan masih bersifat tradisional. Menurut Marietza (2014) keripik ikan menjadi salah satu produk ekonomi kreatif yang dapat meningkatkan taraf kehidupan masyarakat di suatu daerah. Hal itu beralasan karena dari bahan baku pembuatan keripik ikan yang bisa berasal dari suatu tertentu dengan nilai ekonomis rendah, kemudian dari proses pembuatan keripik ikan sendiri masih bersifat tradisional dimana dapat dilakukan oleh seluruh kalangan masyarakat di suatu daerah.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juni sampai bulan Juli 2023 di Laboratorium Eksakta UKAW. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktor yang dicobakan yaitu karakteristik keripik ikan papetek dan ikan teri yang menggunakan sinar matahari. Variabel yang dicobakan kadar air, Uji pH, dan pengujian Organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian terhadap karakteristik keripik ikan papetek dan ikan teri yang dikeringkan menggunakan sinar matahari dapat disimpulkan bahwa: tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik, pada parameter warna untuk keripik ikan papetek berkisar di angka 7,23 sementara keripik ikan teri berkisar di angka 7,31. Pada parameter aroma untuk ikan papetek berkisar di angka 7,16 sementara nilai rata-rata keripik ikan teri berkisar di angka 7,73. Pada parameter tekstur nilai rata-rata untuk ikan papetek berkisar di angka 7,3 sementara nilai rata-rata keripik ikan teri berkisar di angka 7,06. Pada parameter rasa untuk nilai rata-rata ikan papetek berkisar di angka 7,48 27 sementara nilai rata-rata keripik ikan teri berkisar di angka 7,63. Pada parameter kadar air untuk ikan papetek berkisar di angka 0,0575 sementara nilai rata-rata keripik ikan teri berkisar di angka 0,42. Pada parameter pengujian pH nilai rata-rata aroma keripik ikan papetek dan ikan teri yang diproses dengan lama penjemuran yang berbeda memiliki nilai yang sama untuk setiap perlakuan dimana nilai berkisar di angka 6 dari penjemuran hingga hari ke empat. Kata Kunci: Ikan Papetek, Ikan Teri, Keripik

SUMMARY

OKTAVIANUS AGUT (16392868) Characteristics of Papetek Fish Chips and Balado Anchovies Dried Using Sunlight. Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si as supervisor I and Mada M. Lakapu, S.Si, M.Si as supervisor II for Fisheries Product Technology Studies, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University Kupang. Fish is a type of meat that is very easy to spoil. In general, damage or spoilage of fish and processed products can be classified into: 1) Biological damage, 2) Enzymatic damage, 3) Physical damage, 4) Chemical damage. To avoid spoilage, various methods are carried out, one of which is through processing with drying techniques (Adawyah, 2008). Fish chips are one of the products with simple processing techniques and are still traditional. According to Marietza (2014) fish chips are one of the products of the creative economy that can improve the standard of living of people in an area. This is reasonable because the raw material for making fish chips can come from certain places with low economic value, then the process of making fish chips itself is still traditional in nature which can be carried out by all people in an area. This research was carried out from June to July 2023 at the UKAW Exacts Laboratory. This study used a randomized block design (RBD) The factors tested were the characteristics of papetek and anchovy fish chips using sunlight. The variables tested were water content, pH test, and organoleptic testing. Based on the results of research on the characteristics of papetek and anchovy chips dried using sunlight, it can be concluded that: the level of panelist acceptance in the organoleptic test, the color parameter for papetek fish chips was around 7.23 while for anchovy chips was around 7.31. The smell parameter for paetek fish ranges from 7.16 while the average value for anchovy chips ranges from 7.73. For the texture parameter, the average value for paetek fish ranges from 7.3 while the average value for anchovy chips ranges from 7.06. In the taste parameter, the average value for papetek fish ranges from 7.48 27 while the average value for anchovy chips ranges from 7.63. The water content parameter for papetek fish ranges from 0.0575 while the average value for anchovy chips ranges from 0.42. In the pH test parameters, the average value of the aroma of papetek fish chips and anchovies which were processed with different drying times had the same value for each treatment where the values ranged from number 6 from drying to the fourth day. Keywords: Papetek Fish, Anchovy, Chips