

RINGKASAN

MARTINUS DEKI BANUNAEK (16391907) Ciri-ciri dendeng ikan julung-julung yang diolah dengan lama perendaman dalam bumbu UMBU yang berbeda. L. DAWA, S.Pi , M.Sc selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan selaku Dosen Pembimbing I dan Dewi S. Gadi , S.Pi selaku dosen pembimbing II selaku ketua prodi teknologi hasil perikanan Potensi ikan julung-julung (Nipi) di Wilayah NTT belum terdata secara detail, namun di beberapa daerah lain seperti Provinsi Maluku dan sekitarnya, ikan julung -julung (nipi) Sulawesi dan Pulau Jawa telah dimanfaatkan secara optimal melalui produksi olahan ikan asap, pindang , abon dan julung-julung sambal (nipi) (yang cukup terkenal hingga mancanegara). Hasil penelitian Botutihe (2015) menunjukkan bahwa kandungan protein ikan julung-julung cukup besar yaitu sebanyak 23,35%. Meski belum teruji secara ilmiah, beberapa produsen olahan ikan julung-julung (nipi) mengklaim bahwa ikan ini banyak mengandung omega 3 dan 6 dan dapat dijadikan makanan untuk mencegah penyakit jantung, mencegah kolesterol, mencegah kanker payudara, menguatkan tulang belakang. Hasil studi kasus Masengi et al. (2013) di salah satu desa di Manado menunjukkan bahwa 7% konsumsi ikan laut masyarakat setempat adalah ikan julung-julung dan sangat signifikan untuk kasus hipertensi yang hanya 6,3%. mengkonsumsi pilihan kedua ketika harga ikan lain tinggi. Sebelum masyarakat NTT menyadari manfaat besar yang terkandung dalam ikan julung-julung (nipi) ternyata populasi ikan nipi di Provinsi NTT mengalami penurunan drastis.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-Juli 2023 di

Tempat pelelangan ikan di Pelabuhan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba Kota Kupang sebagai lokasi pengambilan sampel. Sementara itu, di Laboratorium Exata Artha Universitas Kristen Wacana karena lokasi penelitian dengan judul

Ciri-Ciri Dendeng Ikan Julung-julung (Nipi) Diolah Dengan Lama Perendaman Dalam Berbagai Bumbu. warna dari ketiga perlakuan yang digunakan _ memiliki rata-rata 1,45%-1,35% dan 1,4% dan rata-rata nilai aroma berkisar 1,61%-1,37%, dan 1,34% rata-rata yang diperoleh dari tanda tekstur organoleptik adalah 1,37 dan skor rata-rata untuk rasa berkisar angka 1,41%-1,47% dan 1,36% dengan demikian dapat disimpulkan bahwa mutu dendeng organoleptik dapat diterima jika pada SNI