

RINGKASAN

YANIATI LASE (1939007). Pengaplikasian Konsentrat Protein Ikan Dari Tetelan Tuna Loin Untuk Pembuatan Biskuit. Di bawah bimbingan Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si. sebagai Pembimbing I dan Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si. sebagai Pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Ikan tuna merupakan salah satu hasil perikanan yang memiliki potensi besar baik pada sektor penangkapan maupun industri pengolahan. Ikan tuna memiliki kandungan protein tinggi. Konsentrat protein ikan merupakan produk yang dihasilkan dengan cara menghilangkan lemak dan air, sehingga dihasilkan konsentrat protein ikan yang tinggi. Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Rancangan penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) faktor tunggal yang dilakukan dengan dua kali ulangan dengan satu perlakuan sebanyak empat taraf perlakuan yaitu 0%, 15%, 20% dan 25%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis produk biskuit tetelan tuna loin terhadap warna yaitu nilai yang tertinggi 7,14 (sangat amat suka) terdapat pada P1 dan nilai yang paling terendah 5,07 (suka) terdapat pada P3. Nilai parameter aroma produk biskuit tetelan tuna loin Perlakuan 15% (P1) mendapatkan nilai rata-rata kesukaan tertinggi yaitu 7,07 (Amat sangat suka), Sedangkan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan 25% (P3) (Sangat suka). Tingkat kesukaan pada parameter rasa tertinggi adalah biskuit formula KPI 15% (P1) dengan nilai 7,12 (sangat amat suka) sedangkan nilai terendah yaitu biskuit formula KPI 25% (P3) dengan nilai 5,57 (sangat suka). Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa biskuit formula KPI rata-rata antara 5,57-7,12. Nilai rata-rata kadar air yang tertinggi dihasilkan pada P2 (20%) yaitu 4,93%, sedangkan nilai rata-rata yang terendah dihasilkan pada P0 (0%) yaitu 4,03%. Nilai rata-rata kadar lemak yang tertinggi dihasilkan pada P3 (25%) yaitu 26,81%, sedangkan nilai rata-rata yang terendah dihasilkan pada P1 (15%) yaitu 22,63%. Hasil uji kadar protein biskuit tetelan ikan tuna loin yaitu berkisar 21,60%-24,02%. Kadar abu biskuit tetelan ikan tuna loin yaitu berkisar 0,36%-0,45%. Kadar asam lemak bebas biskuit tetelan ikan tuna loin yaitu berkisar 0,12%-0,74%.

Kata kunci : Tetelan tuna loin, konsentrat protein ikan (KPI) dan biskuit

SUMMARY

YANIATI LASE (1939007). Application of Fish Protein Concentrate from Tuna Loin Drops for Making Biscuits. Under the guidance of Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si. as Supervisor I and Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si. as Supervisor II. Fisheries Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University Kupang.

Tuna is a fishery product that has great potential both in the fishing sector and the processing industry. Tuna fish has a high protein content. Fish protein concentrate is a product produced by removing fat and water, resulting in a high fish protein concentrate. Biscuits are one of the snacks or snacks that are widely consumed by the public. The research design carried out in this study was a single factor completely randomized design (CRD) which was carried out with two replications with one treatment with four treatment levels, namely 0%, 15%, 20% and 25%. The results of the research showed that the panelists' level of acceptance of the tuna loin egg biscuit product for color was the highest score of 7.14 (liked it very much) in P1 and the lowest score of 5.07 (liked it) was in P3. The value of the aroma parameter for tuna loin biscuit products. The 15% treatment (P1) got the highest average liking value, namely 7.07 (Very much like it), while the lowest average value was found in the 25% (P3) treatment (Very much like it). The highest level of liking for the taste parameter is the KPI 15% formula biscuit (P1) with a value of 7.12 (like it very much) while the lowest value is the KPI 25% formula biscuit (P3) with a value of 5.57 (like it very much). The panelists' level of preference for the taste of KPI formula biscuits averaged between 5.57-7.12. The highest average value of water content was produced at P2 (20%) namely 4.93%, while the lowest average value was produced at P0 (0%) namely 4.03%. The highest average value of fat content was produced at P3 (25%) namely 26.81%, while the average value

Keywords: Tuna loin swallow, fish protein concentrate (FPC) and biscuits