

ABSTRAK

Pemanfaatan sari jeruk nipis untuk mengurangi aroma amis pada tepung ikan tembang

Isak Yakobus fasama¹; Lesybeth M. Nubatonis²; Melkianus Nuhamara²

1. Penulis
2. Pembimbing

Ikan tembang merupakan salah satu ikan yang sangat berlimpah saat musimnya, khususnya di kota Kupang dengan harga yang murah, namun memiliki nilai ekonomis yang rendah karena memiliki aroma amis, ditubuh ikan ada bakteri yang bisa mengeluarkan zat amino volatil, saat terkena udara, zat inilah yang menghasilkan bau amis pada daging ikan, semakin lama ikan terkena udara maka semakin beraroma, ikan tembang juga memiliki duri/tulang yang banyak sehingga menyebabkan masyarakat kurang minat mengonsumsi ikan tembang tersebut walaupun sudah melalui proses pengolahan, oleh karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ikan tembang maka ikan tembang dapat diproses menjadi produk tepung. Berdasarkan hasil uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) Lampiran 2 dengan perlakuan (4 jam) perendaman yang tidak berbeda dengan perlakuan perendaman (3 jam dan 2 jam) tetapi sangat berbeda dengan perlakuan (1 jam), Kadar protein tepung ikan yang diperoleh dalam penelitian ini adalah (74,43 %). Jika dibandingkan dengan kadar protein ikan segar (26,67%) maka kadar protein mengalami peningkatan. Tepung ikan yang dihasilkan juga sangat kaya akan asam amino glutamat 8,87%, aspartat 6,06%, Glisin 2,40%, Histidin 1,44%, Arginin 1,35%, Lisin 4,31%, Methionin 1,32%, Valin 1,50%, leusin 4,29%.

Kata kunci : Ikan Tembang, Tepung Ikan Tembang ,Organoleptik dan Protein