

RINGKASAN

WILHELMUS W.R. LIMU (17391710). Studi Teknik Pemfilletan Dan Proporsi Bagian Ikan Papetek Kering Yang Dapat Dimakan Dengan Ayub U.I Meko, M.Si, Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Fillet merupakan salah satu bentuk olahan yang dihasilkan dalam bentuk irisan daging tanpa tulang, serta semua bagian daging dapat dimakan. Fillet ikan memiliki berbagai persyaratan mutu yang perlu diperhatikan. Fillet ikan yang baik memiliki karakter daging yang berwarna putih atau spesifik, cemerlang, bersih, dengan bau spesifik segar, serta tekstur yang elastis, padat, dan kompak.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2024 yang bertempat di Laboratorium Eksata Universitas Kristen Artha Wacana untuk melakukan pengujian uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Variabel yang diuji yaitu pengujian organoleptik seperti kenampakan, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan hasil penelitian Teknik pemfilletan dapat membuat hasil ikan papetek kering yang dijemur memiliki nilai rata-rata organoleptik kenampakan, bau, rasa dan tekstur diatas nilai sni yang berarti sesuai atau memenuhi standar mutu ikan kering

Kata kunci :Fillet ikan, ikan papetek

SUMMARY

WILHELMUS W.R LIMU (17391710). A Study on the Fillet Technique and the Proportion of Dried Papetek Fish Edible by Job UI Meko, M. The Goddess S. Gadi, S.Pi, M.Si as Guidance I and Guidance II. The Technology Study Program of Fishery Products, Faculty of Fisheries and Marine Science of Christian University Artha Wacana Kupang. Fillets are one of the processed forms produced in the form of boneless slices of meat, and all parts of the meat are edible. Fish fillets have a variety of quality requirements that need attention. Good fish fillets have white or specific, brilliant, clean flesh, with a fresh specific smell, and an elastic, dense, and compact texture.

This research has been conducted in May-June 2024, which is based at Artha Wacana Christian University's Exata Laboratory to conduct organoleptic testing. This study used tested variables such as organoleptic testing such as appearance, aroma, texture and taste. Based on research, filletan techniques can make dried papetek fish product have an average organoleptic value of its appearance, smell, taste, and texture above the value of "sni", which

Keywords: Fish fillet, catfish