

RINGKASAN

FRENKI FRANCE LABU (19390042) Karakteristik kerupuk ikan cakalang dengan penambahan lumatan rumput laut yang berbeda: Dr.Ir. WELMA PESULIMA, MP sebagai pembimbing I dan DEWI SETIYOWATI GADI, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Rumput laut merupakan salah satu komoditas yang memiliki kontribusi besar terhadap nilai ekspor perikanan nasional besar. Lumatan ikan cakalang adalah limbah hasil pengolahan ikan cakalang, yang terdiri dari jenis daging merah sebagian daging ikan coklat dan juga daging ikan yang menempel pada tulang. Kerupuk merupakan salah satu makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk porous dan mempunyai densitas rendah selama pengorengan (Wahyono dkk 2010).

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik kerupuk ikan cakalang organoleptik, dan daya daya kembang, kadar air kerupuk menggunakan lumatan ikan cakalang dan lumatan rumput laut. Penelitian ini telah dilaksanakan pada Maret Juni 2024 bertempat di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana untuk pembuatan kerupuk menggunakan lumatan ikan cakalang dan lumatan rumput laut. pengujian organoleptik, daya kembang, kadar air. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dan memiliki 3 kali ulangan sehingga diperoleh 9 unit percobaan yang menjadi faktor perlakuan adalah lumatan dan jumlah lumatan. Perlakuan lumatan (A) terdiri dari lumatan ikan cakalang (a1), daging ikan cakalang + lumatan rumput laut + tepung tapioka (a2), daging ikan cakalang + lumatan rumput laut + tepung tapioka (a3), daging ikan cakalang + lumatan rumput laut + tepung tapioka jumlah lumatan (a1) terdiri dari 50g (a2) 75g dan (a3) 100g.

Hasil penelitian terhadap kerupuk menggunakan lumatan ikan cakalang dan rumput laut dapat disimpulkan bahwa tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik nilai kisaran kenampakan (8-9) suka sangat suka. Nilai aroma dengan kriteria (8-9) dari tiap perlakuan dengan aroma ikan dan rumput laut kuat, kurang kuat, Pada parameter aroma dengan kisaran nilai (8-9) dengan tekstur kering sangat getas, kering getas. Pada parameter rasa dengan kriteria nilai (9) rasa ikan dan rumput laut cukup kuat. Pada uji daya kembang memiliki nilai (99,18-97,26%). Parameter kadar air memiliki nilai 10,26-10,17%.

Kesimpulan dan saran dari hasil penelitian bahwa nilai kerupuk menggunakan lumatan rumput laut dan lumatan ikan cakalang mulai dari kenampakan, aroma, tekstur rasa dengan kriteria (8-9), daya kembang (99,18-97,26%), kadar air (10,26-10,17%). Saran melakukan pengujian lanjut pada kerupuk menggunakan lumatan ikan cakalang dan lumatan rumput laut pada masa simpan yang berbeda atau pembuatan kerupuk dengan menggunakan lumatan rumput laut dengan jumlah 75g.

Kata kunci : Kerupuk Lumatan Ikan Cakalang dan Lumatan Rumput Laut

SUMMARY

FRENKI FRANCE LABU (19390042) Characteristics of tuna crackers with the addition of different seaweed flakes: WELMA PESULIMA, MP as supervisor I and DEWI SETIYOWATI GADI, S.Pi, M.Si as supervisor II. Department of Fishery Product Technology, Faculty of Fisheries and Marine Science, Artha Wacana Christian University Kupang.

Seaweed is one of the commodities that has a major contribution to the value of large national fisheries exports. Skipjack tuna is a waste from skipjack tuna processing, which consists of red meat, some brown fish meat and also fish meat attached to the bones. Crackers are one of the small foods that experience volume development to form porous and have low density during frying (Wahyono et al 2010).

The purpose of this study was to determine the organoleptic characteristics of skipjack crackers, and the expandability, moisture content of crackers using skipjack and seaweed snacks. This research was conducted in March-June 2024 at the Exact Laboratory of Artha Wacana Christian University for the manufacture of crackers using skipjack tuna moss and seaweed moss. organoleptic testing, expandability, moisture content. This study used a factorial Completely Randomized Design (CRD) and had 3 replicates so that 9 experimental units were obtained. The treatment factors were limpets and the number of limpets. The treatment of moss (A) consists of tuna moss (a1), tuna meat + seaweed moss + tapioca flour (a2), tuna meat + seaweed moss + tapioca flour (a3), tuna meat + seaweed moss + tapioca flour the number of moss (a1) consists of 50g (a2) 75g and (a3) 100g.

The results of the research on crackers using tuna and seaweed floss can be concluded that the level of acceptance of panelists in the organoleptic test of the appearance range value (8-9) likes very much. The value of aroma with criteria (8-9) from each treatment with strong fish and seaweed aroma, less strong, in the aroma parameter with a range of values (8-9) with a very brittle dry texture, brittle dry. In the flavor parameter with a value criterion (9) the taste of fish and seaweed is quite strong. The expandability test has a value of (99.18-97.26%). The moisture content parameter has a value of 10.26-10.17%.

Conclusions and suggestions from the research results that the value of crackers using seaweed floss and tuna processing floss ranging from appearance, aroma, texture to taste with criteria (8-9), expandability (99.18- 97.26%), moisture content (10.26-10.17%,). Suggestions for further testing of crackers using tuna loin and seaweed loin at different shelf lives or making crackers using seaweed loin with an amount of 75g.

Keywords: Skipjack Fish and Seaweed Masticated Crackersut