

RINGKASAN

NITA WAHYU ADITYA. Fortifikasi Sosis Ikan Lele dengan Penambahan Pigmen Fukosantin dari Rumput Laut *Sargassum* sp. Dosen Pembimbing Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D dan M. Nur Ghoyatul Amin, S.TP., MP., M.Sc

Sosis ikan lele merupakan produk bernilai tambah (value added) yang terbuat dari daging ikan lele. Daging ikan mengandung asam lemak tidak jenuh yang tinggi sehingga dapat menyebabkan rentan terhadap oksidasi. Oksidasi dapat menyebabkan perubahan bau, warna, tekstur dan rasa produk. Industry pangan biasanya menggunakan antioksidan sintetis yang dapat memberikan efek karsinogenik.

Rumput laut *Sargassum* sp. merupakan sumber antioksidan alami. Fukosantin merupakan karotenoid utama yang terdapat dalam *Sargassum* sp. dan memiliki warna oranye dengan panjang gelombang 400-540 nm. Fukosantin memiliki aktivitas antioksidan dan bersifat tidak toksik. Fukosantin sebagai pigmen pewarna dan antioksidan dapat menjaga kualitas produk selama penyimpanan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan fukosantin *Sargassum* sp. terhadap nilai intensitas warna, nilai peroksidan dan nilai pH fortifikasi sosis ikan lele selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan. Perlakuan penambahan fukosantin *Sargassum* sp. pada sosis ikan lele sebanyak 0%,1%,2%,3% dan 4%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan fukosantin *Sargassum* sp. berpengaruh pada nilai intensitas warna, nilai peroksida dan nilai pH sosis ikan lele ($P < 0,05$). Penambahan fukosantin *Sargassum* sp. meningkatkan nilai a^* , b^* serta menurunkan nilai L^* , nilai peroksida dan nilai Ph sosis ikan lele selama penyimpanan. Penambahan fukosantin *Sargassum* sp. juga berpengaruh pada tingkat kesukaan panelis pada kenampakan, warna, rasa, bau, tekstur dan overall sosis ikan lele ($P < 0,05$). P2 (Sosis ikan lele dengan 1% fukosantin) adalah perlakuan yang paling disukai.