

RINGKASAN

PUTRI RIZKIANA SARI. Pengaruh Konsentrasi NaCl pada Metode Pencucian *Surimi* Terhadap Mutu Kekuatan Gel *Kamaboko* dari Daging *Second Grade* Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*). Dosen Pembimbing Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes. dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan komoditas perikanan yang termasuk dalam kelas crustacea. Rajungan banyak dimanfaatkan untuk dikonsumsi dalam bentuk segar maupun industri pengalengan. Menurut penelitian Dwi dkk. (2009) daging rajungan yang tidak memiliki nilai organoleptik yang tinggi akan mengalami second grade, dimana daging tidak dapat diekspor. Peluang pengembangan value added daging rajungan dari hasil samping pengalengan salah satunya adalah kamaboko. Konsentrasi NaCl yang tepat digunakan sebagai pelarut pada proses pencucian surimi dapat memberikan pengaruh fisikokimia terhadap kamaboko.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi NaCl pada pembuatan kamaboko dari hasil samping rajungan terhadap karakteristik fisika, kimia, dan organoleptik kamaboko rajungan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 7 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan NaCl dengan konsentrasi 0%, 0,1%, 0,2%, 0,3%, 0,4%, 0,5%, 0,6%.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa perlakuan dengan penambahan NaCl 0,3% merupakan perlakuan terbaik ditinjau dari parameter uji kekuatan gel, uji lipat, uji gigit, dan uji organoleptik. *Gel strength* dibentuk dari faktor utama adanya protein *miofibril* dimana protein *miofibril* merupakan jenis protein struktural yang dapat memberikan kekokohan terhadap gel yang terbentuk, sehingga dengan semakin tinggi konsentrasi larutan NaCl yang digunakan selama proses pencucian menyebabkan semakin banyak protein *miofibril* yang larut dan memberikan hasil *gel strength* yang semakin rendah (Stevanus, 2012).

Kata Kunci : Kamaboko, Surimi, *Gel Strength*

SUMMARY

PUTRI RIZKIANA SARI. The Effect of Concentration NaCl by *Surimi* Washing Method on Gel Strength Quality of *Kamaboko* from Second Grade Canned Crab Meat (*Portunus pelagicus*). Dosen Pembimbing Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes. dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si

Rajungan (*Portunus pelagicus*) is a fishery commodity that is included in the crustacean class. Crab is widely used for consumption in fresh form and canning industry. According to the research of Dwi et al. (2009) Small crab meat that does not have high organoleptic value will experience second grade, where meat cannot be exported. Opportunities for value added development of small crab meat from side products canning is Kamaboko. The right concentration of NaCl used as a solvent in the process of washing surimi can have a physicochemical effect on kamaboko.

The purpose of this study was to determine the effect of NaCl concentration on the making of kamaboko from small crab byproducts on the physical, chemical, and organoleptic characteristics of small crab kamaboko. This study used an experimental method with a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 7 treatments and 4 replications. The treatment used is the addition of NaCl with concentrations of 0%, 0.1%, 0.2%, 0.3%, 0.4%, 0.5%, 0.6%.

The results of the study showed that the treatment with the addition of 0.3% NaCl was the best treatment in terms of the parameters of the gel strength test, folding test, bite test, and organoleptic test. Gel strength is formed from the main factor of myofibril protein wherein myofibril protein is a type of structural protein that can provide strength to the gel formed, so that the higher concentration of NaCl solution used during the washing process causes more myofibril protein to dissolve and gives the results of gel strength the lower (Stevanus, 2012).

Keywords: Kamaboko, Surimi, Gel Strength

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi tentang Perbedaan Konsentrasi NaCl pada Metode Pencucian *Surimi* Terhadap Mutu Fisikokimia *Kamaboko* dari Daging *Second Grade* Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*). Penulis haturkan terimakasih yang tak terhingga pada orang tua dan keluarga yang telah mendoakan, mendidik dan memberikan motivasi serta semangat hingga terselesaikannya skripsi ini. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Program Studi Teknoogi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta pengembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan terutama teknologi hasil perikanan.

Surabaya, 27 Januari 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa begitu banyak pihak yang telah turut membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Melalui kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh. Selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
2. Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes. sebagai Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan kepada penulis sejak penyusunan proposal hingga terselesaikannya penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingannya kepada penulis serta memberikan kesempatan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian ini dengan lancar.
4. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP., Ir. Rahayu Kusdarwat, M.Kes. dan Bapak Shofy Mubarak, S.Pi., M.Si. sebagai Dosen Penguji pada sidang skripsi dan memberikan masukan yang membangun kepada penulis.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang telah memberikan ilmu dan pengalaman yang berharga kepada penulis selama menjalani studi S-1
6. Seluruh staff dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang telah membantu penulis dalam mengurus administrasi maupun kegiatan akademik lainnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik dan lancar.
7. Orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan dukungan moril dan materil kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
8. Semua pihak yang telah membantu sehingga laporan skripsi ini dapat terselesaikan.