

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
SOSIS IKAN LELE (*Clarias sp.*) DENGAN PENAMBAHAN
GELATIN SEBAGAI *BINDING AGENT***

Rizky Fauziyyah Yuzi, Eka Saputra dan Laksmi Sulmartiwi. 2020. 17 hal.

Abstrak

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan ikan air tawar yang sangat banyak dibudidayakan hampir di seluruh Indonesia. Upaya yang digunakan untuk memanfaatkan potensi hasil perikanan dari ikan lele (*Clarias sp.*) adalah diversifikasi pengolahan menjadi sosis ikan. Proses pembuatan sosis yaitu perebusan pada suhu mendidih. Proses tersebut akan menyebabkan keluarnya cairan dari produk dan mempengaruhi karakteristik produk. Maka perlu dilakukan penambahan bahan pengikat (*binder*) untuk meningkatkan daya mengikat air (*binding agent*) yaitu gelatin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan gelatin sebagai *binding agent* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ikan lele (*Clarias sp.*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dengan sosis ikan komersial dan konsentrasi gelatin 0,25%, 0,5%, 1%, dan 1,5% dengan 4 kali ulangan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis proksimat, analisis tekstur, dan pengujian organoleptik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan gelatin berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai kekuatan gel, tekstur produk dan penerimaan konsumen terhadap sosis ikan lele (*Clarias sp.*), serta kadar air dan protein yang dihasilkan. Konsentrasi gelatin terbaik dihasilkan oleh penambahan gelatin sebesar 1,5%. Gelatin dengan konsentrasi 1,5% menghasilkan kekuatan gel yang terbaik dengan karakteristik gel yang kompak dan tidak terlalu keras, memiliki kadar air sebanyak 68,82% dan memiliki kandungan protein sebanyak 16,95%.

Kata kunci : kekuatan gel, gelatin, sosis ikan lele

**PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS AND ORGANOLEPTIC
CATFISH SAUSAGE (*Clarias sp.*) WITH THE ADDITION
OF GELATIN AS BINDING AGENT**

Rizky Fauziyyah Yuzy, Eka Saputra dan Laksmi Sulmartiwi. 2020. 17 pp.

Abstract

Catfish (*Clarias sp.*) Is a freshwater fish that is very widely cultivated throughout Indonesia. The effort used to utilize the potential of fishery products from catfish (*Clarias sp.*) Is the diversification of processing into fish sausages. The process of making sausages is boiling at boiling temperature. This process will cause the discharge of liquid from the product and affect the characteristics of the product. So it is necessary to add a binder to increase the binding agent, namely gelatin. This study aims to determine the effect of adding gelatin as a binding agent on the physicochemical and organoleptic characteristics of catfish sausage (*Clarias sp.*). This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 5 treatments with commercial fish sausage and a gelatin concentration of 0.25%, 0.5%, 1%, and 1.5% with 4 replications. The method used in this research includes proximate analysis, texture analysis, and organoleptic testing. The results of this study indicated that the addition of gelatin had a significant effect ($P < 0.05$) on the value of gel strength, product texture and consumer acceptance of catfish sausage (*Clarias sp.*), As well as the resulting moisture and protein content. The best gelatin concentration was produced by the addition of gelatin of 1.5%. Gelatin with a concentration of 1.5% produces the best gel strength with the characteristics of a compact and not too hard gel, has a water content of 68.82% and has a protein content of 16.95%.

Keywords : gel strength, gelatin, catfish sausage