

RINGKASAN

PENGARUH KONSENTRASI DAGING IKAN LELE TERHADAP KUALITAS MIE INSTAN KERING

(Boedi Setyo Rahardjo, Titik Dwi sulistiyati, Sri Mulyati , 48 halaman)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah penambahan daging induk ikan lele berpengaruh terhadap mutu mie instan kering dan untuk mendapatkan prosentase daging induk ikan lele yang optimal pada mie instan kering bermutu dan disukai konsumen.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang diulang sebanyak 4 kali. Perlakuan ada 6 yaitu A = konsentrasi daging ikan lele 0% B = 2,5% C = 5% D = 7,5% E = 10% dan F = 12,5%.

Dari hasil penelitian menunjukkan penambahan daging induk ikan lele berpengaruh terhadap mutu mie instan kering dan prosentase optimal daging induk ikan lele yang dapat menghasilkan mie instan kering bermutu dan disukai konsumen ialah 7,5% (perlakuan D).

Dari hasil penelitian ini disarankan untuk memanfaatkan daging dari jenis ikan lain yang kurang bermanfaat dalam pembuatan mie instan kering.

L.P Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga :

No.Kontrak 781/J03.2/PG/2002 , 17 Juni 2002