

RINGKASAN

INTAN AINNUR ROCHMA HAFIDAH. Pengaruh *Edible Coating* Kappa Karaginan Sebagai Pereduksi Minyak Pada *Fried Fish Cake*. Dosen Pembimbing Dr. Rr. Juni Triastuti S.Pi., M.Si. Dan Sudarno, Ir., M. Kes.

Fish cake merupakan produk analog dari kamaboko yang berbahan dasar dari surimi. Bahan utama pembuatan *fish cake* adalah ikan dan penambahan bahan lain seperti bumbu-bumbu dan tepung. *Fish cake* di Indonesia dikenal sebagai otak-otak ikan. Proses penyajian pada *fish cake* dengan cara penggorengan *deep fry*. Kekurangan penggorengan *deep fry* adalah kandungan minyak yang tinggi pada bahan yang digoreng. Salah satu upaya untuk mengurangi penyerapan minyak adalah penambahan *edible coating* kappa karaginan. Fungsi dari *edible coating* kappa karaginan adalah sebagai penghalang terjadinya penguapan air pada bahan dan penghalang masuknya minyak selama proses penggorengan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh *edible coating* kappa karaginan sebagai pereduksi minyak pada *fried fish cake* dan konsentrasi optimum pemberian *edible coating* pada *fried fish cake*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dan dianalisis menggunakan metode deskriptif dan statistik. Parameter utama pada penelitian adalah kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Parameter pendukung pada penelitian adalah uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan kadar air tertinggi terdapat pada *fish cake* dengan penambahan *edible coating* kappa karaginan dengan konsentrasi 3% sebanyak 46,16%. Kadar abu tertinggi terdapat pada *fish cake* dengan penambahan *edible coating* kappa karaginan dengan konsentrasi 3% sebanyak 7,51%. Sedangkan kadar lemak terendah terdapat pada *fish cake* dengan penambahan konsentrasi 3% sebanyak 4,72%. Sedangkan kandungan kadar lemak tertinggi pada *fish cake* tanpa pemberian *edible coating* sebesar 9,37%. Hal ini menunjukkan perlakuan *fish cake* tanpa pemberian *edible coating* kappa karaginan berbeda nyata dengan perlakuan *fish cake* dengan pemberian *edible coating* kappa karaginan. Kadar protein terendah terletak pada *fish cake* tanpa pemberian *edible coating* kappa karaginan sebesar 2,94%. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu pemberian *edible coating* kappa karaginan dengan konsentrasi 1% merupakan perlakuan terbaik sebagai pereduksi minyak pada *fried fish cake*