

RINGKASAN

DEPRIL MERIZA ASTUTIK. Pengaruh Penambahan Tepung Kappa Karagenan Terhadap Tingkat Kekuatan Gel Dan Daya Terima Siomay Dari Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Dosen Pembimbing Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P. dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Surimi merupakan produk antara (produk semi jadi) yang memiliki kemampuan untuk diolah menjadi berbagai macam produk melalui proses pemasakan. Salah satu produk yang dapat diolah adalah siomay ikan. Siomay merupakan produk dimsum (produk yang diolah dengan cara dikukus) dan tergolong pada produk yang membutuhkan spesifikasi pembentukan gel yang kompak, tidak lembek, dan tidak juga terlalu keras. Untuk memperbaiki teksturnya, formulasi yang digunakan ditambahkan dengan tepung kappa karagenan karena kappa karagenan tersebut mampu menyerap kadar air yang terlalu banyak akibat proses denaturasi protein yang menyebabkan lemahnya daya ikat myofibril protein dalam daging pada saat proses pengukusan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kappa karagenan pada siomay dari surimi ikan kurisi terhadap tingkat kekuatan gel dan daya terima produk yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan konsentrasi tepung kappa karagenan 0,00%, 0,55%, 1,50%, dan 2,45% dengan 5 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kappa karagenan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai tekstur dan daya terima siomay dari surimi ikan kurisi, serta kadar proksimat yang dihasilkan. Tepung kappa karagenan dengan konsentrasi 1,50% menghasilkan kekuatan gel yang paling baik dengan karakteristik gel yang kompak dan tidak terlalu keras, memiliki kadar air sebanyak 50,14% dan memiliki kandungan protein sebanyak 8,16%.

Kata Kunci : Kekuatan Gel, Kappa Karagenan, Surimi Ikan Kurisi, Siomay Ikan

SUMMARY

DEPRIL MERIZA ASTUTIK. The Effect of Addition Kappa Carrageenan Flour to The Level of Gel Strength and Acceptability of Dumpling From Threadfin Bream Fish (*Nemipterus nematophorus*) Surimi. Advisors Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P. dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Surimi is an intermediate product (semi-finished product) that has an ability to be processed into various products through a cooking process. One product that can be processed is fish dumpling. Dumpling is a dimsum product (a product that is processed by steaming) and categorized as a product that requires a specification of compact, not soft, and not too hard gel formation. To improve its texture, the formulation use is added by kappa carrageenan flour because the kappa carrageenan is able to absorb excessive water level which caused by protein denaturation process. It causes weakening of the protein myofibrils binding capacity in meat during the steaming process. The purpose of this study is to determine the effect of adding kappa carrageenan flour on dumpling from threadfin bream fish surimi on the level of gel strength and acceptability product. This study used a Completely Randomized Design (CRD) which consists of 4 treatments with kappa carrageenan flour concentrations of 0.00%, 0.55%, 1.50%, and 2.45% and 5 replications. The result probe that the addition of kappa carrageenan flour has a significant effect ($P < 0.05$) on the value of the texture and acceptability of dumplings from threadfin bream fish surimi, as well as the proximate content. Kappa carrageenan flour with a concentration of 1.50 % produces the best gel strength with compact and moist gel characteristic, it has a moisture content of 50,14% and protein content of 8,16%.

Keywords : Gel Strength, Kappa Carrageenan, Threadfin Bream Fish Surimi, Fish Dumpling