

RINGKASAN

PRISVON EKA AIJERIN. Karakteristik Fisikokimia, Rendemen Kamaboko Berbahan Surimi dan Isolat Protein Asam-Basa dari Ikan Mata Besar (*Priacanthus tayanus*). Dosen Pembimbing Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si., dan Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Setahun terakhir produksi perikanan tangkap ikan mata besar (*Priacanthus tayanus*), di wilayah pantai utara (pantura) cukup meningkat hingga 12 ribu/ton (Radar Bojonegoro, 2018). Menurut Panpipat (2016), ikan ini memiliki karakter *gel* baik, didukung dari kandungan protein tinggi dibandingkan dengan ikan sarden (*Sardinops* sp.) Surimi merupakan salah satu bahan baku utama dalam pembuatan kamaboko. Dalam pembuatan surimi beberapa masalah yang belum dapat dimanfaatkan dari limbah pengolahan antara lain yaitu : kulit, kepala, kerangka, organ visceral, dan sisa hasil air pencucian surimi, dimana protein tersebut masih dapat digunakan. Untuk memanfaatkan permasalahan tersebut dan meningkatkan nilai fungsional dan sifat fisikokimia produk kamaboko yaitu dengan metode (*pH-shift*) isolat protein ikan.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karaktersitik fisikokimia, rendemen kamaboko berbahan surimi dan isolat protein asam-basa dari ikan mata besar (*Priacanthus tayanus*). Metode penelitian ini adalah metode eksperimental, dengan tiga perlakuan dan tiga kali ulangan. Parameter utama adalah nilai rendemen, *gel*, *water holding capacity* (WHC), *total volatile base* (TVB-N), sedangkan parameter pendukung adalah uji lipat dan pH. Analisis data menggunakan metode statistik yaitu *Analysis of variance* apabila terdapat perbedaan yang nyata maka diuji lanjut dengan uji Duncan dan Kruskal Wallis untuk analisis uji lipat.

Hasil penelitian menunjukkan kamaboko isolat protein basa, memiliki nilai *gel*, WHC, TVB-N, uji lipat, dan pH lebih baik dari pada kamaboko berbahan surimi, namun kamaboko isolat protein asam memiliki nilai rendemen dan protein yang lebih baik dibandingkan kamaboko berbahan surimi dan isolat protein basa, sehingga kamaboko isolat protein basa layak untuk dikembangkan menjadi produk yang berkualitas.

SUMMARY

PRISVON EKA AIJERIN. Characteristics Physicochemical, Kamaboko Rendemen Based on Surimi and Acid-Based Protein Isoate From Big Eye Fish (*Priacanthus tayanus*). Lecture Advisers. Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si., and Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Production of large fisheries (*Priacanthus tayanus*), in the northern coast region (pantura) there was an increase of up to 12 thousand / ton (Radar Bojonegoro, 2018). According to Panpipat (2016), these fish have good gel characters, supported by high protein compared to sardines (*Sardinops* sp.) Surimi is one of the main raw materials in making kamaboko. In making some problems that cannot be used from processing, among others: skin, head, repair, visceral organs, and the remaining results of air liquefaction, where the protein can still be used. To take advantage of these problems and increase the functional and physicochemical value of Kamaboko products, namely by the method (pH Shift) of protein isolates of fish.

The purpose of this study was to study physicochemical characteristics, kamaboko yields made from surimi and acid-base protein isolates from big eye fish (*Priacanthus tayanus*). This research method is an experimental method, with three meetings and three replications. The main parameters are yield, gel, water storage capacity (WHC), total volatile base (TVB-N), while the supporting parameters are folding test and pH. Data analysis using statistical methods, namely analysis of the differences obtained realistically then followed by Duncan test and Kruskal Wallis for folding test analysis.

The results showed kamaboko base protein isolates, have gel values, WHC, TVB-N, folding test, and pH is better than kamaboko made from surimi, but kamaboko acid protein isolates have a lower yield and protein value, kamaboko is made from surimi and base protein isolates, so , the protein isolate of Kamaboko is feasible to be developed into a quality product