

RINGKASAN

ABDU MUHADZDZIB RABBANI. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan *Egg White Powder*. Dosen Pembimbing Ir. Sudarno, M.Kes dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si

Ikan kurisi memiliki kandungan protein cukup tinggi dan juga memiliki kandungan kolesterol yang rendah, dan mengandung asam amino esensial yang bermanfaat bagi kesehatan. Ikan kurisi diolah menjadi produk baru dengan tetap mempertahankan komposisi gizi yang terkandung di dalamnya. Ikan kurisi merupakan salah satu ikan yang sangat cocok untuk diolah menjadi surimi. Surimi adalah lumatan daging ikan yang telah mengalami pencucian dan penambahan bahan untuk mendapatkan mutu yang dikehendaki sehingga surimi berwarna putih, lentur dan aroma tidak amis. Masalah yang terjadi saat ini, selama proses pembuatan surimi kekuatan gel pada surimi sering kali berkurang akibat pengaruh suhu atau penyimpanan. Oleh sebab itu, maka diperlukan suatu bahan tambahan yang dapat berperan sebagai penghambat proses proteolisis, sehingga dapat meningkatkan kualitas gel pada surimi. *Egg white powder* sangat dibutuhkan dalam industri pangan, karena banyak sekali digunakan untuk formulasi berbagai jenis makanan. Sifat yang diunggulkan adalah sifat fungsional proteinnya dapat meningkatkan aktivitas protein pada otot ikan yakni aktin dan myosin.

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan *Egg White Powder* terhadap kualitas surimi ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan penambahan *Egg White Powder* 0%, 3%, 6% dan 9% dengan 5 kali ulangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *Egg White Powder* mampu meningkatkan kualitas mutu surimi ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) terutama pada nilai karakteristik kimia dan nilai sensoris. Penelitian ini didapatkan konsentrasi terbaik ada pada penambahan *Egg White Powder* sebesar 9% atau pada perlakuan P3.

SUMMARY

ABDU MUHADZDZIB RABBANI. Characteristics of Physical, Chemical and Sensory Surimi Fish Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) with the addition of Egg White Powder. Supervisor Ir. Sudarno, M.Kes and Eka Saputra, S.Pi., M.Si

Kurisi fish have quite high protein content and also has a low cholesterol content, and contains essential amino acids that are beneficial to health. Kurisi fish processed into new products while maintaining the nutritional composition contained therein. Fish kurisi is one fish that is suitable to be processed into surimi. It is lumatan surimi fish meat which has undergone washing and the addition of material to obtain the desired quality so the surimi is white, pliable and not fishy aroma. Problems that occur at this time, during the process of making surimi gel strength of the surimi is often reduced due to the influence of temperature or storage. Therefore, it would require an additional material that can act as inhibitors of proteolysis process, so as to improve the quality of the surimi gel. Egg white powder is needed in the food industry, because many are used for the formulation of a variety of foods. The nature of the underdog is the functional properties of the protein can increase the activity of the protein in the fish muscle actin and myosin.

The purpose of this study was to know the effect of adding Egg White Powder on the quality of fish surimi kurisi (*Nemipterus nematophorus*). This study uses a completely randomized design (CRD), which consists of 4 treatments with the addition of Egg White Powder 0%, 3%, 6% and 9% with 5 replications.

The results showed that Extra Egg White Powder capable of improving the quality of surimi fish kurisi (*Nemipterus nematophorus*) especially on the value of the chemical characteristics and sensory values. This study found the best concentration is in the addition of Egg White Powder by 9% or P3 treatment.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga skripsi dengan judul KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA dan SENSORI SURIMI IKAN KURISI (*Nemipterus nematophorus*) dengan PENAMBAHAN *EGG WHITE POWDER* ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan di Laboratorium Pangan dan Kimia, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya pada bulan Mei 2019 – Juli 2019 dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih belum sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak.

Surabaya, 08 Januari 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Perikanan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa begitu banyak pihak yang telah turut membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Melalui kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang memberikan kesempatan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian ini dengan lancar
2. Bapak Ir. Sudarno, M.Kes sebagai Dosen Pembimbing Utama dan Bapak Eka Saputra, S.Pi., M. Si. sebagai Dosen Pembimbing Serta yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sejak penyusunan proposal hingga terselesaikannya penyusunan Skripsi
3. Ibu Dr. Laksmi Sulmawatiwi, S.Pi., MP., Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., MP., M.Sc., dan Ibu Dwitha Nirmala, S.Pi., M.Si. sebagai Dosen Penguji yang telah memberikan saran yang membangun kepada penulis
4. Bapak, Ibu, Kakak, dan Adik serta keluarga yang senantiasa memberikan dukungan moril dan materil kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik.