

Dicky Iswandi Pranata Tarigan. J1A218033. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dan Ikan Lele Terhadap Mutu Abon.
Pembimbing: Yernisa, S.TP.,MSi dan Lisani S.TP,MP.,

RINGKASAN

Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan nangka muda dan ikan lele terhadap mutu abon dan mengetahui perbandingan nangka muda dan ikan lele yang tepat pada mutu abon.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbandingan nangka muda dan ikan lele yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu 0%:100%, 10%:90%, 20%:80%, dan 30%:70%. Penelitian ini diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 16 satuan percobaan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan nangka muda dan ikan lele berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar serat dan penerimaan keseluruhan. Perbandingan nangka muda dan ikan lele terbaik terdapat pada perbandingan 30% nangka muda dan 70% ikan lele dengan kadar air 6,20%, kadar serat kasar 0,63%, kadar protein 56,2%, warna 3,77 (agak kecoklatan), rasa 3,73(terasa abon ikan), aroma 3,43(agak beraroma ikan), tekstur 3,77 (kasar), penerimaan keseluruhan 3,67 (suka).

Kata Kunci : Ikan Lele; Nangka Muda; Abon