

ABSTRAK

(Ermawati Lestari. 26060119120004. Pengaruh Berbagai Jenis Ikan terhadap Mutu pada Kerupuk Amplang. Sumardianto dan Apri Dwi Anggo).

Amplang merupakan jenis kerupuk ikan tenggiri atau ikan belida yang berasal dari Samarinda dan memiliki rasa gurih serta tekstur renyah, namun ketersediaan ikan belida saat ini cukup langka sedangkan bahan baku ikan tenggiri harganya cukup mahal. Ikan patin dan ikan bandeng merupakan jenis ikan yang memiliki kandungan gizi yang baik serta mudah ditemui. Kegiatan penelitian kerupuk amplang dengan jenis ikan berbeda ini diharapkan mampu menghasilkan kerupuk amplang dengan cita rasa yang sepadan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan jenis ikan terhadap karakteristik kerupuk amplang serta mengetahui jenis ikan yang memiliki kualitas sepadan dengan kerupuk amplang ikan tenggiri atau belida. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimental laboratorium. Parameter yang diamati dari penelitian ini yaitu uji kerenyahan, daya kembang, daya serap minyak, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan hedonik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok yang terdiri dari 3 perlakuan dan 3 kali ulangan, yaitu penggunaan ikan tenggiri, ikan patin dan ikan bandeng. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis BNJ untuk uji fisik dan kimia, sedangkan uji hedonik dianalisis dengan uji Kruskal-Wallis dilanjutkan dengan uji lanjut Mann-Whitney. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis ikan yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 5\%$) terhadap kerenyahan, daya kembang, daya serap minyak, kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar abu kerupuk amplang. Kesimpulan yang diperoleh kerupuk amplang ikan patin memiliki hasil terbaik dengan selang kepercayaan $8,58 < \mu < 8,72$.

Kata kunci: Jenis ikan, Kerupuk amplang, Organoleptik

ABSTRACT

(Ermawati Lestari. 26060119120004. *The Influence of Various Types of Fish on the Quality of Amplang Crackers.* Sumardianto dan Apri Dwi Anggo).

Amplang is a type of mackerel or belida fish cracker originating from Samarinda and has a savory taste and crunchy texture. Catfish and milkfish are types of fish that have good nutritional content and are easy to find. It is hoped that this research activity on amplang crackers with different types of fish will produce amplang crackers with the same taste. This study aims to determine the different types of fish on the characteristics of amplang crackers and to find out the best type of fish that panelists like. The method used in this research is a laboratory experimental method. Parameters observed in this study were crispiness, swelling power, oil absorption, water content, protein content, fat content, ash content and hedonic. This study used a randomized block design consisting of 3 treatments and 3 replications, namely the use of mackerel, catfish and milkfish. The data obtained were analyzed using the BNJ analysis for physical and chemical tests, while the hedonic test was analyzed by the Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney advanced test. The results showed that the use of different types of fish had a significant effect ($P < 5\%$) on the crispiness, swelling power, oil absorption, moisture content, protein content, fat content and ash content of amplang crackers. The conclusion obtained by the catfish amplang crackers has the best results with a confidence interval of $8,58 < \mu < 8,72$.

Keywords: Fish species, Amplang crackers, Organoleptic