

RINGKASAN

Pengaruh Frekuensi dan Waktu Pencucian pada Mutu Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) di PT Indo Lautan Makmur, Irena Eka Lestari, NIM B32211877, Tahun 2024, 38 Hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, ST.TP.,M.P (Pembimbing).

PT. Indo Lautan Makmur, atau dikenal sebagai PT. ILM, merupakan sebuah perusahaan yang berfokus pada pengolahan hasil perikanan, dengan salah satu produk utamanya adalah surimi. Bahan baku yang sering mereka gunakan untuk membuat surimi adalah di PT. Indo Lautan Makmur yaitu ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*). Proses pencucian dalam pembuatan surimi dari ikan swanggi di PT. ILM dilakukan sekali saja, tanpa waktu yang menentu. Tahap pencucian menggunakan air dingin penting dalam menghasilkan surimi berkualitas tinggi, karena dapat menghilangkan komponen larut air, pigmen darah, serta mengurangi bau dan lemak yang tidak diinginkan. Namun, pencucian yang berlebihan dapat menyebabkan surimi kehilangan kualitas gelnya selama penyimpanan beku. Hal ini menunjukkan bahwa pencucian yang terlalu banyak dapat menghilangkan sebagian partikel penting yang menjadi indikator kualitas surimi yang baik.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh frekuensi dan waktu pencucian pada mutu surimi ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*) di PT. Indo Lautan Makmur guna meningkatkan kualitas surimi yang diproduksi perusahaan. Pengambilan data pada penelitian ini dilaksanakan 7 bulan terhitung dari bulan November 2023 sampai Mei 2024. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial yang terdiri dari 6 perlakuan yaitu A1B1(1 kali pencucian, 5 menit), A1B2 (1 kali pencucian, 10 menit), A2B1 (2 kali pencucian, 5 menit), A2B2 (2 kali pencucian, 10 menit), A3B1 (3 kali pencucian, 5 menit), dan A3B2 (3 kali pencucian, 10 menit) dengan parameter yang diamati adalah uji fisik (derajat putih, kekuatan gel, dan rendemen) dan kimia (pH dan kadar air). Data pengamatan dianalisis menggunakan (ANOVA) taraf 5%, dan apabila berpengaruh sangat nyata maka dilakukan uji lanjut Duncan 5%.

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa Frekuensi dan waktu pencucian berpengaruh sangat nyata pada derajat putih, kekuatan gel, dan rendemen surimi. Nilai derajat putih tertinggi dari surimi ada pada perlakuan A3B2 (3 kali pencucian, 10 menit) yaitu sebesar 71,14%. Nilai kekuatan gel yang tertinggi ada pada perlakuan A3B2 (3 kali pencucian, 10 menit) yaitu sebesar 872,97 g/cm² yang termasuk dalam grade SA (tidak retak setelah 4 kali pelipatan). Nilai rendemen yang tertinggi ada pada perlakuan A1B1 (1 kali pencucian, 5 menit) yaitu sebesar 72,07%. Sedangkan Frekuensi dan waktu pencucian tidak berpengaruh nyata pada pH dan kadar air surimi. Nilai pH diperoleh nilai tertinggi pada perlakuan A2B2 (2 kali pencucian, 10 menit), A3B1 (3 kali pencucian, 5 menit), dan A3B2 (3 kali pencucian, 10 menit), dengan nilai yang sama yaitu sebesar 6,9. Sedangkan pada pengujian kadar air diperoleh nilai kadar air terendah pada perlakuan A1B1 (1 kali pencucian, 5 menit) yaitu sebesar 76,5%. Saran yang dapat disampaikan yaitu sebaiknya menggunakan perlakuan A3B2 (3 kali pencucian, 10 menit) karena mampu menghasilkan nilai derajat putih tertinggi yaitu sebesar 71,14% dan nilai kekuatan gel tertinggi sebesar 872,97 g/cm².