

RINGKASAN

Analisis Umur Simpan Terhadap Kandungan Protein, pH dan Tekstur dari Berbagai Merek Produk Ikan Dalam Kaleng, Adelia Septian Wulandari, NIM. B32222319, Tahun 2025, ... Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP.,M.Sc. (Dosen Pembimbing)

Produk sarden kaleng merupakan salah satu hasil olahan perikanan yang memiliki nilai gizi tinggi, praktis, dan ekonomis, sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Namun, kualitas produk sarden dapat berubah selama penyimpanan, baik dalam hal nilai gizi (protein) maupun karakteristik fisik, seperti tekstur. Selama penyimpanan kandungan protein dalam produk sarden kaleng berpotensi menurun akibat berbagai reaksi biokimia, seperti penurunan protein, reaksi Maillard, dan oksidasi. Sedangkan perubahan tekstur biasanya terjadi akibat interaksi antara protein, lemak, dan air selama penyimpanan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa kandungan protein dan perubahan tekstur pada sarden untuk memastikan produk tetap berkualitas tinggi selama masa edarnya. Penelitian ini juga dapat memberikan informasi mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas produk.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama penyimpanan memberikan pengaruh nyata terhadap kandungan protein pada produk sarden dalam kaleng. Semakin lama waktu penyimpanan, kadar protein cenderung mengalami penurunan. Tekstur produk sarden juga dipengaruhi oleh lama penyimpanan. Produk dengan lama penyimpanan lebih panjang menunjukkan nilai kekerasan yang lebih tinggi. Nilai pH mengalami kecenderungan penurunan seiring bertambahnya masa simpan. Hal ini disebabkan oleh terbentuknya senyawa-senyawa asam dari proses degradasi komponen organik seperti lemak dan protein.