

RINGKASAN

Analisis Kandungan Protein Dan Tekstur Pada Sarden Kaleng Berdasarkan Variasi Metode Pemanasan, Rozana Herlina, NIM. B32222511, Tahun 2025, 43 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP.,M.Sc. (Dosen Pembimbing)

Indonesia adalah sebuah negara yang sering di sebut sebagai negara kemaritiman, artinya negara yang memiliki perairan yang lebih luas daripada daratan. Salah satu kawasan perairannya berada di Kabupaten Jember. Di wilayah tersebut hasil perikanan nya bisa di dapatkan dari budi daya dan hasil tangkapan dari laut langsung. Berdasarkan data BPS, ada sebanyak 9.977 ton pertahun hasil perikanan dan kelautan. Akan tetapi ikan memiliki masa simpan yang singkat, sehingga perlu dilakukannya teknik pengawetan, salah satunya adalah dengan cara pengalengan. Pengawetan tersebut yang sering kita sebut sebagai produk “sarden”. Ada banyak perusahaan yang beroperasi di bidang produksi sarden kalengan, salah satunya adalah Pasific Harvest. Pasific Harvest bisa memproduksi sarden kaleng dengan kapasitas 24.000 ton pertahunnya.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa perubahan yang terjadi terhadap sarden kaleng oleh perbedaan suhu penyajian untuk menyajikan produk pengalengan ikan agar tidak merusak kandungan protein dan keadaan fisiknya terutama tekstur. Penelitian ini dilakukan dengan memanaskan produk sarden yang memiliki suhu berbeda lalu di uji kandungan protein dan tekstur. Hasil dari penelitian ini didapatkan metode pemanasan berpengaruh nyata terhadap kadar protein dan tekstur. Dan hasil terbaik ada di kontrol, juga metode pemanasan ada di *microwave*.