

RINGKASAN

Mempelajari Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Kualitas Surimi di PT. IndoLautan MakmurSidoarjo, Jawa Timur, Shifa Aulia Ramadina, NIM B32180996, Tahun 2021, 81 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Ikan adalah salah satu sumber bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Akan tetapi ikan sendiri merupakan jenis bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Oleh karena itu, untuk mempertahankan mutu dan kesegaran ikan dilakukan pengolahan atau pengawetan ikan yang bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang menyebabkan pembusukan. Salah satu cara pengolahan ikan yakni dengan mengolahnya menjadi produk setengah jadi atau disebut surimi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil analisis karakteristik surimi yang menghasilkan kualitas terbaik dari perbedaan jenis ikan laut. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus di laboratorium QC PT. Indo Lautan MakmurSidoarjo, Jawa Timur. Rancangan percobaan yang dilakukan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang dilakukan yaitu jenis ikan yaitu Ikan Swangi (P1), Ikan Kuniran (P2) dan Ikan Mix (P3).

Metode Penelitian diantaranya yaitu wawancara, observasi, studi pustaka, dokumentasi dan data-data serta aktivitas secara langsung. Proses produksi yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur secara Umum terdiri dari penerimaan bahan baku (*Receiving Raw Material*), penimbangan I, pencucian ikan (*colum washing*), pemisahan daging ikan dengan duri dan kulit (*Meat Bone Separating*), pencucian lumatan daging (*leaching I*), *rotary screen I*, *leaching II*, *rotary screen II*, *refining*, pengepresan (*screw press*), penimbangan II, Pencampuran (*Mixing*), pengisian, pembekuan (*frizing*), pengemasan (*packing*), penyimpanan dan pemuatan. Karakteristik surimi dari jenis ikan laut yang berbeda menunjukkan nilai yang

sangat berbeda nyata pada kadar air, pH, dan kekuatan gel. Sedangkan untuk rendemen dan *whitenes* menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan. Surimi terbaik terdapat pada perlakuan ikan P1 (Ikan Swangi) dengan nilai rata-rata kadar air yaitu 76,24, nilai rata-rata pH 7,13, nilai rata-rata *whitenes* 56,74, nilai rendemen 39,24 % dan kekuatan gel 553,2 dalam kategori grade AA. Faktor yang mempengaruhi surimi terhadap jenis ikan adalah kadar air yang rendah, pH awal ikan dengan kisaran 6,0-7,0 atau pH asam sedikit basa, memiliki warna putih yang kuat, dan memperhatikan pada saat tiap proses pembuatan surimi terutama pada saat pencucian lumatan daging (*Leaching*) agar mendapatkan gel terbaik.