

RINGKASAN

Kajian Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ikan Lemuru, Rafika Aisyah Ananda, NIM B32181243, Tahun 2021, 31hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., MP. (Pembimbing).

Ikan lemuru merupakan jenis ikan yang mempunyai nilai kandungan gizi cukup tinggi, akan tetapi ikan tersebut sangat cepat mengalami pembusukan. Hal ini disebabkan oleh kadar air yang berlebih dan akibat dari kandungan asam lemak omega 3 yang cukup tinggi dan tidak kompaknya tekstur ikan menjadikan ikan lemuru mudah sekali mengalami kerusakan dan pembusukan, baik dari akibat aktivitas mikrobiologis maupun autolisis pada saat pasca mortem.

Metodologi yang digunakan pada pembuatan tepung ikan lemuru terdiri dari beberapa tahapan antara lain persiapan bahan baku, pencucian, perebusan selama 30 menit, pengukusan selama 30 menit, presto selama 15 menit, penirisan, penghalusan dengan grinder, pengeringan menggunakan cabinet dryer dengan suhu 50°C dan 60°C, penghalusan dengan blender, pengayakan 0,5 mesh, tepung ikan, kemudian analisa kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan derajat keputihan.

Setelah dilakukannya uji RAK 2 faktorial dan uji ANOVA diperoleh hasil bahwa pada analisa kadar air, kadar abu, kadar protein, dan derajat keputihan yang memiliki hasil tidak berbeda nyata, sehingga harus dilakukan uji standar deviasinya. Dan yang memiliki hasil berbeda nyata yaitu pada analisa kadar lemak, sehingga perlu dilakukan uji lanjut DMRT (*Duncan Multiple Range Test*). Dan untuk perlakuan terbaik dari tepung ikan lemuru yaitu perlakuan perebusan dengan suhu 60°C.