

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARAKTERISTIK MUTU SURIMI BERBAGAI IKAN
DARI PERAIRAN BERBEDA

SKRIPSI

Oleh

SYAMSIR
NIM. 632 411 050

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

Pembimbing II



Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI
KARAKTERISTIK MUTU SURIMI BERBAGAI IKAN DARI PERAIRAN
BERBEDA

Oleh

SYAMSIR
NIM. 632411050

Telah dipertahankan di depan dewan penguji :

Hari/tanggal : 19 Juli 2018
Waktu : 09.00-11.00 Wita
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji:

1. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 197008172005012001
2. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si (.....)
NIP. 197702082005012004
3. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 197105162005011003
4. Lukman Mile, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 198212042009121004

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



ABSTRAK

Syamsir, 2018. Karakteristik Mutu Surimi Berbagai Ikan Dari Perairan Berbeda. Dosen Pembimbing I Ibu Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si, Dosen Pembimbing II Ibu Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu surimi berbagai ikan dari perairan berbeda yaitu ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*), ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*), ikan nila, (*Oreochromis niloticus*) dan ikan belanak (*Mugil dussumieri*). Parameter yang diuji adalah kadar air, pH, kadar protein larut garam dan derajat putih. Analisis data menggunakan metode deskritif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air surimi ikan kurisi 81,0%, ikan belanak 79,3%, ikan nila 76,9% dan ikan selar bentong 75,8%. Nilai pH surimi ikan kurisi 7,47, ikan belanak 7,23, ikan nila 7,15 dan ikan selar bentong 6,38. Kadar protein larut garam surimi ikan kurisi 45,53%, ikan belanak 42,06%, ikan nila 41,14% dan ikan selar bentong 40,79%. Nilai derajat putih surimi ikan belanak 54,60%, ikan nila 53,83%, ikan kurisi 53,36% dan ikan selar bentong 50,03%.

Kata kunci : Protein Larut Garam, Derajat Putih, Surimi, Miofibril

ABSTRACT

Syamsir. 2018. "Quality Characteristic of Surimi of Various Fish in Different Waters". Principal Supervisor: Asri Silvana Naiu, S.Pi., M.Si., Co-supervisor: Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

The study aims to identify the quality characteristic of surimi of fish in different waters, i.e. selar bentong fish (*Selar crumenophthalmus*), kurisi fish (*Nemipterus nematophorus*), nila fish (*Oreochromis niloticus*), and belanak fish (*Mugil dussumieri*). The parameter tested were water content, pH content, salt soluble protein content, and degree of whiteness. The data analysis involved descriptive method. The result shows that the water content of surimi of kurisi fish, belanak fish, nila fish, and selar bentong fish is 81%, 79.3%, 76.9%, and 75.8% respectively. On top of that, the pH level of surimi of kurisi fish, belanak fish, nila fish, and selar bentong fish is 7.47, 7.23, 7.15, and 6.38 respectively. Moreover, the content of salt soluble protein in surimi of kurisi fish, belanak fish, nila fish, and selar bentong fish is 45.53%, 42.06%, 41.14%, and 40.79% respectively. Further, the degree of whiteness of surimi of kurisi fish, belanak fish, nila fish, and selar bentong fish is 54.60%, 53.83%, 53.36%, and 50.03% respectively.

Keywords: Salt soluble protein, Degree of whiteness, Surimi, Myofibril.

