PENGARUH KONDISI MAN DAN NANAS TERHADAP KADAR PROTEIN TERLARUT KECAP IKAN LAYANG *(Decapferus russellr)*

Oleh :

Ana Aisvah

NIM.023314032

Pembimbing Utama : Eddy Sulistyowati, Apt., MS

Pembimbing Pendamping : Togu Gultom, M.Pd, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kondisi ikan dan nanas terhadap kadar protein terlarut bahan kecap ikan layang dan mengetahui kondisi ikan dan nanas yang menghasilkan nilai uji kesukaan tertinggi.

Ikan layang diperoleh dari pantai utara Jawa dan nanas diperoleh di Pasar Gowok, Yogyakarta. Pelaksanaan penelitian diawali dengan menentukan pH dan suhu optimum enzim bromelin yang berasal buah nanas dilanjutkan pembuatan kecap ikan layang. Pengukuran kadar protein terlarut dilakukan dengan metode Lowry. Kadar protein terlarut yang diperoleh diuji secara statistik dengan ANAVA dua jalur pada taraf signifikansi 5 % dan dilanjutkan dengan uji DMRT. Uji kesukaan terhadap rasa kecap ikan layang dilakukan terhadap IS orang panelis.

Kesimpulan dari penelitian adalah kondisi ikan dan nanas berpengaruh terhadap kadar protein terlarut bahan kecap ikan layang sebelum dan setelah dihidrolisis. Kondisi ikan layang dan nanas yang menghasilkan kadar protein tertinggi sebelum (3,690 %b/b) dan setelah dihidroliis (4,010 %b/b ) adalah ikan yang baik dan nanas matang. Nilai uji kesukaan tertinggi diperoleh kecap ikan layang yang berasal dari ikan yang baik ditambah nanas matang