**PENGARUH LAMA HIDROLISIS DAN JUMLAH NANAS TERHADAP JUMLAH PROTEIN TERLARUT PADA PEMBUATAN KECAP IKAN LAYANG *(Decapterrrrs russellt)***

Oleh:

Cucu Riyatin

023311756

Pembimb:ng Utama : Togu Gultom, M.Pd, M.Si

Pembimbing Pendampig : Eddy Sulistyowati, Apt, M.S.

ABSTRAK

Penelitian ini disusun berdasarkan studi laboratoris yang dilakukan di laboratorium Kimia FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta. Tuiuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama hidrolisis dan jumlah nanas terhadap jumlah protein terlarut dalam bahan baku kecap ikan layang dan mengetahui perbandingan berat ikan layang dan ekstrak buah nanas yang memberikan ujin kesukaan terbaik.

Ikan layang dan buah nanas diperoleh di pasar Condong Catur Yogyakarta. Pelaksanaan penelitian diawali dengan menentukan kondisi optimum enzim bromelin yang berasal dari buah nanas meliputi pH clan suhu dilanjutkan dengan pembuatan kecap ikan layang. Pengukuran kadar protein dilakukan menggunakan motode Lowry. Jumlah protein yang diperoleh diuji secara statistik dengan ANAVA dua jalur pada taraf signifikasi 5% dan dilanjutkan dengan uji DMRT. Uji kesukaan terhadap rasa kecap ikan layang dilakukan kepada 15 orang panelis.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah ada perbedaan jumlah protein terlarut dalam bahan baku kecap ikan layang selama hidrolisis tiga hari, lima hari, dan tujuh hari. Ada perbedaan kadar protein terlarut 1:1, 1:2, dan 1:3 pada bahan baku kecap ikan layang. Uji kesukaan terbaik diperoleh pada kecap ikan layang dengan perbandingan ikan:nanas 1:3.