

ABSTRAK

Windawati Dewi

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan. Ikan gabus mengandung protein yang lebih tinggi dibandingkan jenis ikan lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas uji organoleptik, hedonik, kandungan albumin, kadar air, dan kadar abu yang ada pada abon ikan gabus dengan penambahan lempuyang gajah. Desain penelitian yang digunakan adalah *eksperimental* dengan 2 faktor 3 taraf perlakuan terdiri dari daging ikan gabus 90%, 80%, 70% dan lempuyang gajah 10%, 20%, 30%. Hasil skor uji inderawi dari indikator aroma, tekstur, dan rasa tertinggi pada formula 1 (90% ikan gabus) dan dari indikator warna tertinggi pada formula 2 (80% ikan gabus). Hasil uji beda menggunakan analisis *Kruskall Wallis* untuk uji organoleptik didapatkan hasil yang memiliki perbedaan signifikan yaitu aroma, tekstur dan rasa ($P\text{-value} < 0,05$). Uji hedonik tertinggi di masyarakat umum (77%) dengan lempuyang gajah 30%, sedangkan pada mahasiswa gizi (69,57%) dengan lempuyang gajah 20%. Dari hasil penelitian ini untuk kadar albumin tertinggi 2,57%, kadar air belum sesuai dengan SNI karena lebih dari 7% dan kadar abu sudah sesuai dengan SNI kurang dari 7%. Kesimpulannya adalah abon ikan dengan penambahan ikan gabus dan lempuyang gajah dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: Abon Ikan, Ikan Gabus, Lempuyang Gajah, Albumin

ABSTRACT

Windawati Dewi

Fish floss is kind of dried fish product made with various seasoning, steamed and fried. Snakehead had high protein compared to other fish. This study aim to determine differences in the quality of organoleptic test, community acceptability, albumin levels, water content, and ash content that exist in snakehead fish floss with the addition of zingiber zerumbet. The research method used was experimental design with 2 factors 3 levels of treatment consistiny of snakehead meat 90%,80%, 70% and zingiber zerumbet 10%, 20%, 30%. The sensory test score from the highest aroma, texture, and taste in the formula 1 (90% snakehead) and from the highest color indicator in the formula 2 (80% snakehead). Statistical test results using Kruskall Wallis analysis for organoleptic test to determine significat differences in aroma, texture, and taste ($P\text{-Value} < 0,05$). Commomity acceptability higer in general public (77%) with Zingiber Zerumbet 30%. Meanwhile for nutrition students (69,57%) with Zingiber Zerumbet 20%. The result of research are the highest albumin level are 2,57%, water content doesn't fulfill SNI requirements because it's more than 7%, and ash content, less than 7% which are fulfill SNI requirements. The result are fish floss with snakehead and zingiber zerumbet are well received by public.

Keywords: Fish Floss, Snakehead, Zingiber Zerumbet, Albumin