

Pembuatan abon ikan sidat dengan variasi bahan baku lengkuas alpinia galangal sw sebagai pemanfaatan hasil samping integrasi pada ikan sidat *anguilla bicolor* = Manufacture of shredded eel with variation of galangal alpinia galangal sw as raw materials as utilization of integrated by product from eel *anguilla bicolor* / Rahmalia Puspita

Rahmalia Puspita, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20411122&lokasi=lokal>

---

Abstrak

Abon ikan adalah produk olahan dari daging ikan, melalui kombinasi proses pengolahan. Pembuatan makanan olahan dari ikan sidat (*Anguilla bicolor*) yakni produk abon ikan dipercaya mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, layak untuk dikonsumsi bagi para konsumennya dan juga memiliki daya simpan yang relatif lebih lama dibandingkan produk olahan ikan lainnya seperti nugget, bakso dan sosis ikan. Pembuatan abon ikan sidat ini dilakukan dengan variasi bahan baku murni daging ikan sidat dan campuran lengkuas (*Alpinia galangal Sw*) dengan rasa original dan pedas. Penentuan kualitas produk abon ikan sidat dengan melakukan analisis proksimat dan juga organoleptik pada setiap tipe. Untuk kandungan protein terbaik, diperoleh oleh abon ikan sidat tipe A1 dengan kandungan 35,0%, sedangkan tipe B1 34,7%, A2 29,3% dan B2 21,3%. Untuk analisis organoleptik, terbaik diperoleh oleh tipe A2 mengenai rasa 82,4%; warna 84,4%; tekstur 84,8% dan Aroma 84,8%.

<hr>

Shredded fish is processed product of fish meat, through a combination of processing. The manufacture of processed foods of eel (*Anguilla bicolor*) shredded fish product believed to fill the nutritional needs of the community, suitable for consumption for customers and also have a shelf life that is relatively longer than other processed fish products such as nuggets, meatball and fish sausages. Manufacture of shredded eel is done with pure raw material variations eel meat and mix with galangal (*Alpinia galangal Sw*) with the original flavor and spicy. Determination of product quality shredded eel by proximate analysis and also organoleptic analysis on every type. For the best protein content, obtained by shredded eel type A1 with a content of 35.0%, while 34.7% of type B1, A2 and B2 29.3% to 21.3%. For organoleptic analysis, the best test results obtained by A2 type about the taste 82.4%; color 84.4%; texture 84.8% and 84.8% of Aroma.