

ABSTRAK

KARAKTERISTIK OPAK SINGKONG YANG DIPERKAYA HIDROLISAT PROTEIN IKAN

Oleh

Erqisthi Zakia

Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan penambahan konsentrasi HPI yang tepat yang menghasilkan opak singkong dengan kandungan protein dan sifat organoleptik terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) non faktorial dengan 3 ulangan. Perlakuannya adalah konsentrasi penambahan HPI pada pembuatan opak singkong sebesar 0% (kontrol) (K0), 5% (K1), 10% (K2), 15% (K3), 20% (K4), 25% (K5), 30% (K6). Data diolah dengan analisis sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat serta signifikansi untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan antar perlakuan. Kesamaan ragam diuji dengan uji bartlet dan kemenambahan data diuji dengan uji tukey. Data dianalisis lebih lanjut dengan uji BNT pada taraf 5 %.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi HPI berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar karbohidrat, warna, rasa, tekstur (kerenyahan) dan total mikroba, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak dan aroma opak singkong. Perlakuan terbaik adalah penambahan konsentrasi HPI 30% pada opak singkong dengan karakteristik meliputi kadar protein 4,03%, kadar air 6,57%, kadar abu

1,97%, kadar lemak 1,12%, kadar serat 1,53%, kadar karbohidrat 83,03%, skor aroma 5,6 (ke arah aroma singkong); skor warna 6,0 (ke arah warna coklat tua); skor rasa 5,2 (ke arah opak singkong); tekstur (kerenyahan) dengan skor 6,9 (ke arah tekstur sangat renyah) dan total mikroba $2,8 \times 10^4$ logcfu/g.

Key word : Opak Singkong, Hidrolisat Protein Ikan (HPI)