

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF PROPORTION RATIO BETWEEN MACKEREL (*Rastrelliger kanagurta*) AND CARROT PUREE (*Daucus carota L.*) ON THE SENSORY CHARACTERISTICS OF SIOMAY**

**By**

**AYA ATIRA ABYA RAMADHANI DUHA**

Fish is a material that is very susceptible to microbial growth, especially bacteria. This susceptibility leads to qualitative and quantitative losses. One way to overcome that problem is to process the fish into siomay product. This study was aimed to find the proportion between mackerel and carrot puree that results in the best characteristic of siomay. The non factorial experiment was arranged in Complete Randomized Block Design (CRBD). The treatment consist of 6 level, P0 (20% mackerel : 80% chayote), P1( 100% mackerel: 0% carrot puree), P2( 95% mackerel: 5% carrot puree), P3( 85% mackerel: 15% carrot puree), P4( 75% mackerel: 25% carrot puree), and P5 (65% mackerel: 35% carrot puree). The data homogeneity and additivity were tested using Bartlett's test and Tukey's test. The data were subjected to ANOVA, then continued tested using HSD test at the level of 5% and 1%. In this study produced the best siomay are P4 treatment with the addition of carrot puree by 25% with a color score of 4.52 (orange), aroma score of 3.38 (somewhat typical of fish), texture score of 4.22 (chewy), taste score of 4.10 (typical of Fish), and overall acceptance score of 3.99 (like) and IC50 value of 5847.95, ash content of 1.60%; fat content of 0.27%; crude fiber content of 1.20%; protein content 5,40% and water content 59,37%.

**Key words:** *siomay, mackerel, carrot, pectin*

## ABSTRAK

### PENGARUH PERBANDINGAN IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*.) DAN PUREE WORTEL (*Daucus carota L.*) TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI SIOMAY IKAN KEMBUNG

Oleh

**AYA ATIRA ABYA RAMADHANI DUHA**

Ikan merupakan bahan yang rentan menjadi media pertumbuhan bakteri pembusuk. Kelemahan ikan ini dapat menyebabkan kerugian dikala produksi melimpah sehingga perlu dilakukan proses pengolahan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai pada segi aroma, rasa, tekstur, bentuk, dan gizi. Salah satu caranya yaitu dengan pembuatan siomay. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan ikan kembung dan puree wortel terhadap karakteristik sensori siomay ikan kembung dan perlakuan terbaik yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan dengan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan perlakuan tunggal dan empat ulangan. Pada penelitian ini digunakan formulasi penambahan puree wortel dengan 6 taraf yaitu P0 (20% ikan kembung : 80% labu siam), P1 (100% ikan kembung : 0% puree wortel), P2 (95% ikan kembung : 5% puree wortel), P3 (85% ikan kembung : 15% puree wortel), P4 (75% ikan kembung : 25% puree wortel), dan P5 (65% ikan kembung : 35% puree wortel). Kesamaan ragam diuji dengan uji Bartlett serta kemenambahan data diuji dengan uji Tukey. Data diolah dengan sidik ragam untuk memperoleh penduga ragam galat serta uji signifikansi guna mendapatkan pengaruh perlakuan. Setelah itu, data dilanjutkan dengan uji BNJ pada taraf 5% dan 1%. Pada penelitian ini dihasilkan siomay terbaik yaitu perlakuan P4 dengan penambahan puree wortel sebesar 25% dengan skor warna 4,52 (oranye), skor aroma 3,38 (agak khas ikan), skor tekstur 4,22 (kenyal), skor rasa 4,10 (khas ikan), dan skor penerimaan keseluruhan 3,99 (suka) serta nilai  $IC_{50}$  sebesar 5847,95 ppm, kadar abu 1,60%; kadar lemak 0,27%; kadar serat kasar 1,20%; kadar protein 5,40% dan kadar air 59,37%.

**Kata Kunci:** *siomay, ikan kembung, wortel, pektin*