

JURNAL PERIKANAN DAN KELAUTAN

Vol. V No. 2(1)/Desember 2014

DAFTAR ISI

Isolasi Dan Karakterisasi Fragmen Gen Penyandi Enzim Lipolitik Pada <i>Bacillus cereus</i> Dan <i>Bacillus thuringiensis</i> (Eka Septiyawati, Ibnu D. Buwono, dan M. Untung K. Agung)	1-7
Analisis Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Pembudidaya Minapadi Di Kecamatan Majalaya, Ciparay Dan Pacet Kabupaten Bandung (Nuary Hanifah, Ine Maulina, dan Iwang Gumilar)	8-18
Penggunaan Temu Kunci (<i>Boesenbergia pandurata</i>) Untuk Memperpanjang Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Penyimpanan Suhu Rendah (Marta P. Naiborhu, Emma Rochima, dan Rusky Intan Pratama)	19-28
Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Ikan Dan Udang (Studi Kasus Di Pt. Adijaya Guna Satwatama Cirebon Jawa Barat) (Risna Farlina, Iwang Gumilar, dan Eddy Afrianto)	29-37
Analisis Polimorfisme Pada Patin Konsumsi Dan Hias Menggunakan Primer RAPD (Afa Soraya, Ibnu Dwi Buwono, dan Yeni Mulyani)	38-48
Efektivitas Simplisia Daun Sirsak Untuk Pengobatan Penyakit <i>Motile Aeromonas Septicemia</i> (Mas) Pada Benih Ikan Mas (<i>Cyprinus Carpio</i>) (Ai Juwita, Rosidah, dan Ike Rustikawati)	49-54
Efisiensi Pemanfaatan Kuning Telur Dan Laju Pertumbuhan Larva Ikan Patin Siam (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Pada Media Pemeliharaan Dengan Salinitas Yang Berbeda (Prasetio Hari S, Ayi Yustiati, dan Ujang Subhan)	55-65
Kombinasi Pemberian Ovaprim Dan Oksitosin Dengan Frekuensi Dua Kali Penyuntikan Terhadap Keberhasilan Ovulasi Ikan Nilem (<i>Osteochillus hasselti</i>) (Wina Febrianti, Rita Rostika, dan Ujang Subhan)	66-74
Pengaruh Penambahan Enzim Papain Terhadap Karakteristik Mutu Kimia Dan Organoleptik Kecap Lele (Hannes Tarigan, Nia Kurniawati, dan Junianto)	75-84
Pengaruh Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma spinosum</i>) Dalam Peningkatan Kadar Serat Kasar Pada Siomay Kerang Darah Terhadap Tingkat Kesukaan (Rendhi Akbar Rohian, Masjamsir, dan Junianto)	85-96
Fortifikasi Tepung Kepala Teri Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Ekkado (Putri Rusydina Indriasari, Evi Liviawaty dan Titin Herawati)	97-104
Analisis Bioekonomi Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>) Di Perairan Teluk Palabuhanratu Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat (Deri Erlando, Otong Suhara Djunaedi, dan Zuzy Anna)	105-112
Pengaruh Pemberian Tepung Bioflok Hasil Pengeringan Dingin Terhadap Pertumbuhan Dan Daya Tahan Tubuh Larva Ikan Nilem (<i>Osteochillus hasselti</i> C.V.) (Denissa Rietmadanty, Iskandar, dan Ujang Subhan)	113-118

Analisis Penawaran Benih Ikan Mas (*Cyprinus carpio*.) Studi Kasus Di Sentra Pendederan
Ikan Mas Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Subang
(*Dian Suryaningsih Kusumawardani, Iwang Gumilar, dan Herman Hamdani*)

119-126

Fortifikasi Tepung Kepala Teri Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Ekkado

The Ekkado Preference Level Which Fortified by Anchovy Head Flour As Calcium Source

Putri Rusydina Indriasari, Evi Liviawaty dan Titin Herawati
Universitas Padjadjaran

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi terbaik tepung kepala teri pada ekkado yang paling disukai. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Industri Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan serta Laboratorium Nutrisi Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran pada bulan April sampai Mei 2014. Metode Penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental, perlakuan penambahan tepung kepala teri dengan konsentrasi berdasarkan jumlah daging ikan tenggiri sebesar 0%, 2,5%, 5,0%, 7,5%, dan 10%. Pengamatan dilakukan terhadap rendemen tepung kepala teri, kekenyalan (uji lipat), kadar air, tingkat kesukaan berdasarkan karakteristik organoleptik yang meliputi kenampakan, aroma, rasa, tekstur dan kandungan kalsium pada ekkado. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kepala teri dari 2,5% sampai dengan 10% masih disukai panelis namun konsentrasi 7,5% menghasilkan tingkat kesukaan yang paling disukai karena memiliki nilai alternatif tertinggi 7,99, kadar air 33,19% dan kandungan kalsium sebesar 135 mg/ 50 g ekkado.

Kata Kunci : *Ekkado, Tepung Kepala Teri, Tingkat Kesukaan*

Abstract

The aim of this research was to found out the optimum flour concentration of anchovy head for the most preferred ekkado by the panelist. This research was conducted at the Laboratory of Fishery Industrial Technology Faculty of Fisheries and Marine Science and Laboratory of the Faculty of Animal Husbandry, Padjadjaran University in April until May 2014.

The research used experimental method with the anchovy head was treated by flour addition in 0%, 2,5%, 5%, 7,5% and 10% concentrations based on the amount of mackerel fish meat. Observations were made on the yield of anchovy head, the chewiness (folding test), water content, the preference on the appearance of organoleptic characteristic, flavor, taste, texture and the calcium content of ekkado.

The result showed that the addition of flour concentration from 2,5% to 10% was still desirable according to the panelists however 7,5% concentration was the most desirable compared to other treatments, has the highest alternative value of 7.99, 33.19% moisture content and calcium content of 135 mg/ 50 g of ekkado.

Keywords : *ekgado, anchovy head flour, the preference*