

JURNAL PERIKANAN DAN KELAUTAN

Akumulasi Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) Serta Kerusakan Pada Hati, Insang, dan Daging Ikan Patin (*Pangasius sp*) di Waduk Saguling
Arindina Azzahrwaani Mutiara, Ike Rustikawati dan Titin Herawati

Analisis Bahaya Dan Titik Kendali Kritis Pada Penanganan Cakalang Precooked Loin Beku di PT.Gabungan Era Madiri
Dilla Samwijayanto Putra, Eddy Afrianto dan Iis Rostini

Budidaya Ikan Gurame (*Osphronemus gouramy*) Berdasarkan Pemetaan Lahan Potensial Di Kabupaten Majelengka
Januar Wahyudinata, Ankiq Taufiqurohman dan Kiki Haetami

Efektifitas Pemberian Daphnia Beku Terhadap Kinerja Pemeliharaan Larva Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*)
Faizal Amri, Yayat Dhahiyat dan Zaidah Hasan

Efektivitas Penggunaan Sperma Ikan Mas (*cyprinus carpio*) Terhadap Keberhasilan Ginogenesis dan Hibridasi Ikan Nilem (*Osteochilus Hasselti*)
Asep Jaenal Abidin, Ujang Subhan, Iskandar

Pemberian Ekstrak Tepung Nimba (*Azadirachta indica A. Juss*) Dalam Pakan Komersil Terhadap Ketahanan Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii de Man*) Dari Serangan Bakteri *Vibrio harveyi*
Ahmad Nur Rohman, Ibnu Dwi Buwono dan Roffi Grandios

Penentuan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Berdasarkan Hasil Model Laut Di Perairan Timur Laut Jawa, Selatan Selat Makasar, Dan Laut Flores
Muallimah An'nisaa, Ankiq Taufiqurohman, Titin Herawati, dan A. R. Tisiana Dwi Kuswardani

Pengaruh Pemberian Probiotik Pada Masa Media Peliharaan Terhadap Kelangsungan Hidup Dan Pertumbuhan Karva Ikan *Synodontis eupterus*
Chris Adrian, Sukaya Sastrawibawa, Ike Rustikawati

Pengaruh Pemberian Tepung Kulit Ubi Kayu Hasil Fermentasi Terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Gurami (*Osphronemus goramy*) Pada Pendederan Ke Empat
Yogi Chandra Purnama, Yuli Andriani dan Kiki Haetami

Produksi Gula Pereduksi Dari *Sargassum sp.* Oleh Isolat Por Dengan Variasi Konsentrasi Isolat Dan Waktu Hidrolisis Untuk Bahan Baku Bioetanol
Sena Wiratama Sumantri, Sunarto, Santi Rukmintia

Studi Toksisitas Merkuri Klorida ($HgCl_2$) Terhadap Struktur Mikroanatomi Dan Pertumbuhan Ikan T₁gih (*Mystus nemurus*)
Derri Dwima, Titin Herawati dan Junianto

JURNAL PERIKANAN DAN KELAUTAN

- Pembina** : Iskandar
- Penanggung Jawab** : Junianto
- Ketua Dewan Redaksi** : Indah Riyantini
- Editor Pelaksana** : Dulmi'ad Iriana
- Anggota** : Otong Suhara Djunaedi
Iwang Gumilar
- Pelaksana Tata Usaha** : Iis Rismawati
- Pembantu Editor** : Sugiharto Hadi Wibowo
Muhammad Iqbal Fazlur Rahman

Alamat Penerbit/Redaksi :

Jl. Raya Bandung-Sumedang KM.21 Jatinangor, UBR 40600

E-mail : FAMS_2011@yahoo.co.id

Website : www.fplik.unpad.ac.id

(Terbit empat kali dalam satu tahun : Maret, Juni, September, Desember)

- Pengaruh Penambahan Gelatin Ikan Nila Terhadap Karakteristik Fisika Dan Organoleptik Produk Marshmallow 351-357
Sarah Nur Azizah, Masyamsir dan Emma Rochima ✓
- Pengaruh Penambahan Kalsiyum Hidroksida (Ca(OH)₂) Pada Media Budidaya Terhadap Laju Pertumbuhan Dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Pelangi (*Melanotaenia parva*) Asal Danau Kurumoi Papua 359-366
Faizal Fuad, Roffi Grandiosa, Sriati
- Pengaruh Salinitas Terhadap Efisiensi Penyerapan Kuning Telur (Yolk-Sac) Larva Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) 367-379
Muhammad Kautsar, Ujang Subhan dan Zahidah Hasan
- Pengaruh Salinitas Terhadap Kelangsungan Hidup Dan Pertumbuhan Benih Ikan Nila Nirwana (*Oreochromis niloticus*) 381-387
Indra Maulana Chotiba, Iskandar dan Rusky Intan Pratama
- Peranan Fish Apartement Pada Penangkapan Ikan Dengan Pancing Ulur Di Perairan Kota Cirebon Jawa Barat 389-398
Azalea Sachi Kriswan, Dulmiad Iriana, dan Iskandar
- Potensi Agarase Pada Isolat Bakteri Dari *Gracilaria sp* 399-408
Elma Dahlia Putri, Eddy Afrianto dan Santi Rukmanta Anggraeni
- Produksi Gula Pereduksi Dari *Sargassum sp.* Oleh Isolat Por Dengan Variasi Konsentrasi Isolat Dan Waktu Hidrolisis Untuk Bahan Baku Bioetanol 409-416
Sena Wiratama Sumantri, Sunarto, Santi Rukminta
- Struktur Komunitas Lamun Dikawasan Industri Galangan Kapal Dan Industri Gula, Bojonegara – Teluk Banten 417-428
Yulia Estmirar Tanjov, Otong Suhara Djunaedi, Herman Hamdani
- Struktur Komunitas Ikan Karang Pada Terumbu Karang Alami Dan Transplantasi Di Pulau Menjagan Kecil Karimunjawa 429-434
Ayu Chandra Fatmasari, Sriati, dan Iskandar
- Struktur Komunitas Moluska Paada Ekosistem Mangrove Di Desa Brondong Kecamatan Pasekan Kabupaten Indramayu 435-444
Kusma Inayati Imama, Herman Hamdani dan Sriati
- Studi Kelayakan Perairan Untuk Pengembangan Budidaya Abalon (*Haliotis asinina*) Di Perairan Sayang Heulangm Pameungpeuk, Garut 445-452
Muhammad Rizki Shobirin, Indah Riyantini dan Titin Herawati
- Studi Komparatif Model-Model Produksi Surplus Dalam Analisis Potensi Lestari Sumberdaya Ikan Peperek (*Famili Leiognathidae*) Di Perairan Teluk Palabuhan Ratu Sukabumi 453-461
Wanwan Kurniawan, Otong Suhara Djunaedi, dan Bachrulhajat Koswara

PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN IKAN NILA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK PRODUK MARSHMALLOW

Sarah NurAzizah*, Masyamsir** dan Emma Rochima**

*) Alumni Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unpad

***) Staf Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unpad

ABSTRAK

Seiring berkembangnya industri filet maka akan menghasilkan limbah kulit ikan dalam jumlah yang banyak, salah satu cara penanggulangan limbah kulit ikan nila adalah dengan memanfaatkannya menjadi gelatin. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan jumlah gelatin yang ditambahkan pada produk marshmallow yang menghasilkan karakteristik organoleptik dan fisik yang paling disukai. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Industri Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan serta Laboratorium Mutu dan Keamanan pangan, SEAFast Center Institut Pertanian Bogor. Metode Penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan lima perlakuan yaitu penambahan gelatin sebanyak 6% (A), 8% (B), 10% (C), 12% (D) dan 14% (E). Karakterisasi gelatin meliputi rendemen, kekuatan gel dan viskositas. Karakterisasi marshmallow hasil penambahan gelatin meliputi karakterisasi organoleptik skala hedonic dan karakterisasi fisik meliputi uji kekerasan dan elastisitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gelatin yang dihasilkan memiliki rendemen 8,28%, kekuatan gel 200,76 bloom dan viskositas 12,5 cP. Karakteristik organoleptik marshmallow terbaik diperoleh dari formulasi penambahan gelatin 10% dengan nilai kenampakan, aroma, rasa dan tekstur masing – masing 5,7; 6,3; 6,1; 6,8; tingkat kekerasan sebesar 369,40 gram/cm² dan elastisitas 53,33 %.

Kata Kunci : Gelatin, Ikan, Limbah, Marshmallow, Nila, Organoleptik

ABSTRACT

THE EFFECT OF TILAPIA GELATIN ADDITION ON ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL CHARACTERISTICS OF MARSHMALLOW PRODUCT

As the development of the industry will generate waste fish filet skin in significant amount, so the way of was tilapia skins used as gelatin. The purpose of this is to get the number of gelatin added to the marshmallow product that produce physical and organoleptic characteristics of the most preferred. This research was conducted in the Laboratory of Industrial Technology Faculty of Fisheries and Marine Science and Fisheries Laboratory of Food Quality and Safety, SEAFast Center Bogor Agricultural University. The research method used is an experimental treatment with the addition of gelatin as much as 6% (A), 8% (B), 10% (C), 12% (D) and 14% (E). The result of gelatin was tested with a physical test including yield, gel strength, viscosity and marshmallow-test organoleptic hedonic scale and physical tests include hardness and elasticity. The result shows that the resulting gelatin has a yield of 8.28%, gel strength of 200.76 bloom and viscosity of 12.5 cP and the best marshmallow organoleptic characteristics derived from the addition of gelatin formulation of 10% to the value of appearance, savor, flavor and texture of each 5.7; 6.3; 6.1; 6.8 and result a hardness of 369.40 gram/cm² and elasticity of 53.33%.

Keywords: Gelatin, Tilapia, Marshmallow, Organoleptic, Waste