

Rizqi Ar Rahimah NIM 210351100013 Analisis Organoleptik Dan Karakteristik Mutu Kimia Terhadap Produk Petis Ikan. Dibawah bimbingan **Prof. Dr. Ir. Muhammad Zainuri, M.Sc**

ABSTRAK

Petis merupakan produk hasil perikanan yang diperoleh dari air rebusan proses pemindangan, berbentuk cairan kental dengan aroma ikan khas, yang dalam pembuatannya memerlukan waktu lama untuk menghasilkan tekstur yang kental atau padat. Petis ikan pada wilayah Madura adalah produk unggulan yang digunakan sebagai pelengkap menu makanannya. Petis ikan yang dihasilkan pada wilayah Madura menggunakan produk perikanan yaitu ikan tongkol. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh metode pengolahan terhadap nilai proksimat serta menganalisis metode pengolahan terhadap nilai organoleptik petis ikan home industry. Penelitian ini dilakukan pada dua lokasi berbeda, yaitu lokasi pertama berada di daerah Ambunten, Kabupaten Sumenep dan lokasi kedua bertempat di daerah Tlanakan, Kabupaten Pamekasan. Penelitian ini dilakukan pada periode tahun 2024 hingga 2025. Data didapatkan melalui data primer meliputi observasi, wawancara, dokumentasi serta partisipasi aktif dan data sekunder. Data dianalisis secara deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif menggunakan metode Analysis Of Variance (ANOVA) dalam kadar proksimat serta uji non parametrik yaitu uji Kruskal Wallis dalam organoleptik pada program computer berupa SPSS. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisis petis ikan dengan beberapa perlakuan uji proksimat pada kadar abu didapatkan nilai sebesar 9,94-2,88%, kadar air didapatkan nilai sebesar 19,49-15,49%, kadar protein didapatkan nilai sebesar 36,51-5,67%, kadar lemak didapatkan nilai sebesar 6,64-2,33% dan kadar karbohidrat didapatkan nilai sebesar 69,69-35,72%. Hasil analisis dengan uji organoleptik pada parameter warna didapatkan nilai kisaran 5,80-8,60, parameter rasa didapatkan nilai kisaran 6,27-7,70, parameter tekstur didapatkan nilai kisaran 6,47-7,47 dan parameter aroma didapatkan nilai kisaran 7,47-7,93. Faktor pengaruh mutu petis ikan pada beberapa perlakuan disebabkan adanya perbedaan bahan baku utama, metode yang digunakan serta takaran bahan tambahan.

Kata kunci: petis ikan, proksimat, dan organoleptik

RIZQI AR RAHIMAH NIM 210351100013 Organoleptic Analysis and Chemical Quality Characteristics of Fish Paste Products. Supervisor: **Prof. Dr. Ir. Muhammad Zainuri, M.Sc**

ABSTRACT

Petis is a fishery product obtained from boiled water in the process of smoking, in the form of a thick liquid with a distinctive fish aroma, which in the manufacture requires a long time to produce a thick or dense texture. Fish petis in the Madura region is a superior product used as a complement to the food menu. Fish petis produced in the Madura region uses fishery products, namely tuna. The purpose of this study was to analyze the effect of processing methods on proximate values and analyze processing methods on the organoleptic value of home industry fish petis. This study was conducted in two different locations, namely the first location in the Ambunten area, Sumenep Regency and the second location in the Tlanakan area, Pamekasan Regency. This study was conducted in the period 2024 to 2025. Data were obtained through primary data including observation, interviews, documentation and active participation and secondary data. Data were analyzed descriptively with a qualitative and quantitative approach using the Analysis of Variance (ANOVA) method in proximate levels and non-parametric tests, namely the Kruskal Wallis test in organoleptics on a computer program in the form of SPSS. The results of this study indicate that the analysis of fish petis with several proximate test treatments yielded ash content values of 9.94-2.88%, water content values of 19.49-15.49%, protein content values of 36.51-5.67%, fat content values of 6.64-2.33%, and carbohydrate content values of 69.69-35.72%. The results of the organoleptic analysis of color parameters yielded values ranging from 5.80-8.60, taste parameters obtained values ranging from 6.27-7.70, texture parameters obtained values ranging from 6.47-7.47, and aroma parameters obtained values ranging from 7.47-7.93. Factors influencing the quality of fish petis in several treatments were due to differences in the main raw materials, methods used, and dosages of additional ingredients.

Keywords: fish petis, proximate, and organoleptic