

ABSTRAK

Keanekaragaman jenis ikan di Indonesia menyebabkan tingginya kegiatan budidaya ikan yang dilakukan oleh masyarakat. Usaha budidaya ikan memiliki luas lahan sebesar 15,59 juta ha terdiri dari budidaya ikan air tawar, air payau dan air laut. Potensi ikan belanak menjadi salah satu penunjang pendapatan ekonomi masyarakat. Pengolahan ikan belanak terdiri dari pengeringan, penggaraman, pemindangan, terasi, kecap asin, pengasapan dan lain sebagainya. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh penambahan kunyit dan ketumbar terhadap karakteristik mutu fisika dan kimia pengeringan ikan belanak (*Mugil cephalus*). Kunyit dapat menghambat adanya aktivitas mikroba dan suatu proses oksidasi lemak sehingga menghambat terjadinya pembusukan. Sedangkan ketumbar dapat menambah ciri khas rasa ikan dan mempunyai daya antibodi yang cukup. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli 2022 di Desa Randu Putih Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo Jawa Timur. Data yang digunakan dalam penelitian yaitu menggunakan data primer dan juga sekunder. Analisa data dengan menggunakan uji *Kruskal Wallis* dengan uji lanjut *Maan Whitney* untuk pengujian organoleptik dan Uji Analisa proksimat menggunakan Uji Anova dan uji lanjut uji *Duncan*. Hasil penelitian diketahui ada perbedaan yang signifikan antara ikan belanak kering tanpa perlakuan dengan ikan belanak kering yang diformulasikan dengan kunyit dan ketumbar yang dilihat dari kenampakan, bau, tekstur, rasa, jamur, kadar abu, kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar serat dan kadar karbohidrat.

Kata Kunci : Ikan Belanak (*Mugil Cephalus*), Organoleptik, Pengeringan, Proksimat

Risqumala Naili NPM 180351100078 Turmeric and Coriander Formulation for Traditional Drying of Mullet Fish (*Mugil cephalus*).

Under the guidance of Mr. **Dr. Hafiludin, S.Pi., M.Si.**

ABSTRACT

*The diversity of fish types in Indonesia causes high levels of fish farming activities carried out by the community. The fish cultivation business has a land area of 15.59 million ha consisting of freshwater, brackish water and seawater fish cultivation. The potential of mullet fish is to support the community's economic income. Processing mullet fish consists of drying, salting, marinating, shrimp paste, soy sauce, smoking and so on. The aim of this research is to analyze the effect of adding turmeric and coriander on the quality, physical and chemical characteristics of drying mullet fish (*Mugil cephalus*). Turmeric can inhibit microbial activity and the process of fat oxidation thereby inhibiting spoilage. Meanwhile, coriander can add a characteristic taste to fish and has sufficient antibody power. The research was carried out in July 2022 in Randu Putih Village, Dringu District, Probolinggo Regency, East Java. The data used in the research uses primary and secondary data. Data analysis used the Kruskal Wallis test with the Maan Whitney advanced test for organoleptic testing and the proximate analysis test used the Anova test and the Duncan test. The research results show that there is a significant difference between dried mullet fish without treatment and dried mullet fish formulated with turmeric and coriander as seen from appearance, smell, texture, taste, mold, ash content, water content, fat content, protein content, fiber content. and carbohydrate levels.*

*Keywords: Mullet Fish (*Mugil Cephalus*), Organoleptic, Drying, Proximate*