

Universitas Ngudi Waluyo  
Fakultas Kesehatan  
Program Studi S1 Gizi  
Skripsi, Agustus 2024  
Cut Alfira Calista Wardani  
061201016

## **UJI MUTU KIMIA DAN UJI MUTU ORGANOLEPTIK ABON IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger Sp*) PADA PROSES *PAN FRYING* DAN *DEEP FRYING***

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Ikan kembung merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi dan memiliki harga yang terjangkau, serta berpotensi diolah menjadi abon untuk memperpanjang masa simpannya.

**Tujuan:** Untuk mengetahui mutu kimia dan mutu organoleptik dari abon ikan kembung pada proses *pan frying* dan *deep frying*.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan desain eksperimental pada abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*). Abon diolah dengan 2 cara, *pan frying* dan *deep frying*. Kemudian dilakukan uji mutu kimia (uji kadar air dan uji kadar abu) dan uji mutu organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tekstur) yang dilakukan oleh panelis terlatih laboratorium terstandar. Uji kadar air menggunakan metode gravimetri dan uji kadar abu menggunakan metode gravimetri.

**Hasil:** Uji mutu kimia kadar air pada abon ikan kembung dengan proses *pan frying* dan *deep frying* lebih tinggi dari SNI, yaitu 31,8% dan 30,9%. Uji mutu kadar abu pada abon ikan kembung dengan proses *pan frying* dan *deep frying* sesuai dengan standar SNI, yaitu 4,67% dan 4,54%. Uji mutu organoleptik dari abon ikan kembung dengan proses *pan frying* dan *deep frying*, sesuai dengan SNI 01-3707-1995.

**Simpulan:** Abon ikan kembung dengan proses *deep frying* lebih baik dan sesuai dengan SNI 01-3707-1995 dibandingkan dengan proses *pan frying*.

**Kata Kunci:** Abon Ikan, Uji Mutu Kimia, Uji Mutu Organoleptik

Ngudi Waluyo University  
Faculty of Health  
Nutrition Study Program  
Final Project, August 2024  
Cut Alfira Calista Wardani  
061201016

## **CHEMICAL QUALITY TEST AND ORGANOLEPTIC QUALITY TEST OF LONG JAWED MACKEREL (*Rastrelliger Sp*) FLOSS WITH PAN FRYING AND DEEP FRYING PROCESSES**

### **ABSTRACT**

**Background:** Long jawed mackerel is one type of fish that has a high nutritional content and has an affordable price, and has the potential to be processed into shredded to extend its shelf life.

**Objective:** To determine the chemical quality and organoleptic quality of mackerel shredded in the pan frying and deep frying processes.

**Methods:** This study used an experimental design on long jawed mackerel (*Rastrelliger Sp*). Long jawed mackerel floss was processed in 2 ways, pan frying and deep frying. Then, chemical quality test (water content test and ash content test) and organoleptic quality test (aroma, taste, color, and texture) were conducted by trained panelists in a standardized laboratory. The water content test used the gravimetric method and the ash content test used the gravimetric method.

**Results:** Chemical quality test of water content in long jawed mackerel floss with pan frying and deep frying process is higher than SNI, which is 31.8% and 30.9%. The quality test of ash content in long jawed mackerel with pan frying and deep frying processes is in accordance with SNI standards, namely 4.67% and 4.54%. Organoleptic quality test of long jawed mackerel with pan frying and deep frying processes, in accordance with SNI 01-3707-1995.

**Conclusion:** Long jawed mackerel floss with deep frying process is better and in accordance with SNI 01-3707-1995 compared to pan frying process.

**Keywords:** Fish Floss, Chemical Quality Test, Organoleptic Quality Test