

Perbaikan Mutu dan Pematangan Peda Kembang (*Rastrelliger sp*) Melalui Penambahan Enzim Viskeral Ikan.

Nama : Bustari Hasan

Fakultas : Perikanan

Nilai rata-rata mutu sensoris peda ikan kembang yang dibuat dari ikan utuh (A), disiangi (B) dan ditambahkan enzim (C) disajikan pada tabel 1. Mutu sensoris peda yang dibuat dari ikan utuh, disiangi dan ditambahkan enzim berbeda selama pematangan minggu pertama, kedua, ketiga dan keempat ($p < 0,05$). Berdasarkan nilai 3 sebagai tingkat pematangan optimal, peda yang dibuat dari ikan utuh sudah matang secara optimal pada minggu ke-tiga fermentasi; dan pada minggu ke empat, peda mulai membusuk yang ditandai dengan belly bursting. Peda yang dibuat dari ikan yang ditambahkan enzim juga telah matang secara optimal pada minggu ketiga dan tetap baik mutunya sampai minggu keempat. Sebaliknya, peda yang dibuat dari ikan utuh baru mencapai pematangan optimal pada minggu ke-empat fermentasi.

PERKEMBANGAN MUTU KEMIS

Nilai NPN peda selama pematangan disajikan pada tabel 2. Konsentrasi NPN peda tertinggi dijumpai berturut-turut pada peda yang dibuat dari ikan utuh, kemudian diikuti oleh peda yang dibuat dari ikan yang ditambahkan enzim dan peda yang dibuat dari ikan yang disiangi ($p < 0.05$). Konsentrasi NPN untuk ketiga peda meningkat selama pematangan, dimana NPN pada awal pematangan adalah 6.69-6.71% Total N daging; dan nilainya mencapai 30.40 - 57.70% Total N daging setelah 4 minggu pematangan.

Angka FFA juga berbeda antara peda yang dibuat dari ikan utuh, disiangi dan ditambahkan enzim ($p < 0.05$). Konsentrasi FFA yang tertinggi dijumpai pada peda yang dibuat dari ikan utuh, kemudian diikuti oleh peda yang dibuat dari ikan yang ditambahkan enzim dan ikan yang dibuat dari ikan yang disiangi ($p < 0.05$). Nilai FFA untuk ketiga peda juga meningkat selama pematangan, dimana nilai FFA pada awal pematangan adalah 8.87-8.92 g oleat/100g lemak dan mencapai 22.77 – 36.25 g oleat/100g lemak pada akhir pematangan 4 minggu.

KEUNGGULAN PRODUK

1. Peda yang dibuat dari ikan yang diberi ekstrak enzim viskeral ikan lebih cepat matang
2. menghasilkan mutu yang lebih baik dari peda yang dibuat dari ikan tanpa disiangi dan ikan disiangi tanpa pemberian enzim

POTENSI APLIKASI DAN INOVASI

Perbaiki teknologi pengolahan dan mutu peda untuk pemasaran komersial.



Keterangan: a) Fermentasi ikan kembung utuh, b) Fermentasi ikan kembung disiangi,
c) Peda utuh, d) Peda disiangi, e) Peda disiangi + enzim