

## RINGKASAN

Penelitian ini berjudul Kajian Mutu Kimia Kerupuk Hasil Fortifikasi Berbasis Ikan Selais (*Cryptopterus bicirchis*) dengan penambahan jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) telah dilakukan pada bulan Juli-Desember tahun 2012 di Laboratorium Kimia Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru. Tujuan penelitian adalah mengetahui mutu kimia terhadap kerupuk ikan Selais yang meliputi nilai proksimat dengan penambahan jamur tiram putih yang berbeda selama penyimpanan.

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan Selais yang diperoleh dari pasar Dupa, jamur Tiram Putih, tepung tapioka dan bumbu-bumbu tambahan antara lain : telur, bawang merah, bawang putih, merica, gula, garam, soda kue, minyak goreng dan plastik HDPE. Bahan yang digunakan untuk analisis proksimat (kadar air, kadar protein, kadar lemak, bilangan peroksida dan serat kasar).

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen, yaitu melakukan serangkaian percobaan pembuatan kerupuk ikan selais dengan penambahan jamur tiram putih. Rancangan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Kelompok(RAK) satu faktor (Gasperz, 1994), dimana sebagai perlakuan adalah penambahan jamur tiram putih (A), yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu A0 adalah kerupuk tanpa penambahan jamur tiram putih (kontrol), A1 adalah kerupuk penambahan 50 gram jamur tiram, A2 adalah kerupuk penambahan 75 gram jamur tiram, dan A3 adalah kerupuk penambahan 100 gram jamur tiram. Kelompok adalah lama penyimpanan yaitu 7, 14, 21 dan 28 hari. Jumlah satuan percobaan pada penelitian ini adalah  $4 \times 4 = 16$  unit.

Parameter yang digunakan adalah uji mutu atau analisis proksimat (kadar air, kadar protein, kadar lemak, bilangan peroksida dan serat kasar).

Dari hasil analisa proksimat yang telah dilakukan untuk mengetahui mutu kimia produk kerupuk hasil fortifikasi berbasis ikan Selais dengan penambahan jamur Tiram Putih, secara keseluruhan maka didapat beberapa kesimpulan :

- a. Kadar air terendah terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 4,481%, dan kadar air yang tertinggi terdapat pada penyimpanan 28 hari dengan perlakuan A0 yaitu sebesar 10,427%.
- b. Kadar protein terendah ditemukan pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 2,219% dan kadar protein yang tertinggi terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A3 yaitu sebesar 9,029%.
- c. Kadar lemak terendah terdapat pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A3 yaitu sebesar 5,244% dan kadar lemak tertinggi terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A0.
- d. Bilangan Peroksida terendah terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A3 yaitu sebesar 0,018 meq dan bilangan peroksida yang tertinggi terdapat pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 0,389 meq
- e. Nilai serat kasar yang terendah terdapat pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 0,593% dan nilai serat kasar tertinggi terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A2 yaitu sebesar 2,476%.