

RINGKASAN

DENDI ARDIANSYAH. Karakterisasi Fisiko Kimia "PEDEK" Pada Ikan Teri (*Stolephorus* Sp). Dibimbing oleh AIDIL FADLI ILHAMDY dan JUSURIZAL.

Pedek adalah makanan khas yang populer di Natuna. Pedek memiliki aroma yang menyengat dan memiliki tekstur yang basah. Pedek terbuat dari bahan yang sederhana seperti ikan teri (*Stolephorus* sp), asam kandis, gula dan garam yang kemudian difermentasikan di dalam wadah di tempat kedap udara seperti botol atau tong tertutup dalam waktu kurang lebih 2 minggu. Setelah pedek difermentasi kurang lebih 2 minggu dalam tempat yang kedap udara, maka pedek sudah siap dikeluarkan dan dapat diolah sesuai selera. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan, yaitu F1 (15 Hari), F2 (10 Hari%), dan F3 (5 Hari), serta dianalisis menggunakan SPSS 27. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada F1 (15 Hari) dengan nilai rata-rata kenampakan 2,70%, aroma 2,64%, tekstur 2,35%, dan rasa 2,61%. Nilai proksimat pedek ikan teri dengan lama waktu fermentasi menghasilkan kadar air (52.3%), abu (18.56%), protein (13.62%), lemak (0.61%), karbohidrat (14.82%), Energi Total (119.25%), Energi dari Lemak (5.49%). Hal ini dikarenakan tingginya kandungan proksimat dan terdapat 18 Asam Amino yaitu 10 jenis asam amino esensial dan 8 jenis asam amino yang non esensial. Asam amino esensial yang tertinggi adalah L-Metionin yaitu 11.75% sedangkan Asam amino esensial terendah L-treonin yaitu 0.92%. Asam amino non esensial yang tertinggi adalah L-Asam Glutamat yaitu 13.19% sedangkan Asam amino non esensial yang terendah adalah L-Serin yaitu 3.37%.

Kata kunci: Pedek ikan teri (*Stolephorus* Sp)

SUMMARY

DENDI ARDIANSYAH. Physicochemical Characterization of "PEDEK" in Anchovies (*Stolephorus* sp.). Supervised by AIDIL FADLI ILHAMDY and JUMSURIZAL.

*Pedek is a popular specialty food in Natuna. Pedek has a pungent aroma and a moist texture. Pedek is made from simple ingredients such as anchovies (*Stolephorus* sp.), kandis acid, sugar, and salt. It is then fermented in an airtight container such as a bottle or a closed barrel for approximately two weeks. After approximately two weeks of fermentation in an airtight container, the pedek is ready to be removed and processed according to taste. The research method used a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments, namely F1 (15 Days), F2 (10 Days%), and F3 (5 Days), and analyzed using SPSS 27. The results of organoleptic testing showed that the best treatment was F1 (15 Days) with an average value of appearance 2.70%, aroma 2.64%, texture 2.35%, and taste 2.61%. The proximate value of anchovy pedek with a long fermentation time produced water content (52.3%), ash (18.56%), protein (13.62%), fat (0.61%), carbohydrates (14.82%), Total Energy (119.25%), Energy from Fat (5.49%). This is due to the high proximate content and the presence of 18 Amino Acids, namely 10 types of essential amino acids and 8 types of non-essential amino acids. The highest essential amino acid content was L-Methionine at 11.75%, while the lowest essential amino acid content was L-threonine at 0.92%. The highest non-essential amino acid content was L-Glutamic Acid at 13.19%, while the lowest non-essential amino acid content was L-Serine at 3.37%.*

Keywords: Anchovy (*Stolephorus* sp.)