

RINGKASAN

KURNIA PURNAMA. Pengaruh Waktu Perebusan Tulang Ikan Tenggiri (*S. commerson*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Serundeng Tulang. Dibimbing oleh R. MARWITA SARI PURI dan AIDIL FADLI ILHAMDY.

Serundeng tulang ikan tenggiri (*S. commerson*) merupakan produk olahan hasil perikanan yang memanfaatkan bagian tulang sebagai bahan baku utama. Serundeng tulang ikan tenggiri (*S. commerson*) produksi Ibu Emy merupakan salah satu produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Pokmas Bandeng yang digemari oleh masyarakat di Provinsi Kepulauan Riau, khususnya di Kota Tanjungpinang. Serundeng tulang ikan tenggiri ini berpotensi digunakan sebagai pangan fungsional untuk membantu memenuhi kebutuhan mineral kalsium masyarakat dan berpotensi mengurangi limbah hasil pengolahan perikanan. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan, yaitu F1 (6 jam), F2 (16 jam), dan F3 (18 jam), serta dianalisis menggunakan SPSS 27. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada F3 (18 jam) dengan nilai rata-rata kenampakan 2,73%, aroma 2,68%, tekstur 2,78%, dan rasa 2,80%. Nilai proksimat serundeng tulang ikan tenggiri dengan lama waktu perebusan tulang menghasilkan kadar air (4,66%), abu (16,45%), protein 34,55%, lemak (22,67%), karbohidrat (21,67%). Kandungan kalsium tercatat sebesar (4,22%). Berdasarkan hasil tersebut, menunjukkan bahwa pada perlakuan F3 layak dikembangkan sebagai produk olahan fungsional yang tinggi kalsium dan memiliki karakteristik organoleptik yang dapat diterima konsumen.

Kata kunci : Bintan, Serundeng Tulang Ikan, Tulang Ikan Tenggiri

SUMMARY

KURNIA PURNAMA. The Effect of Boiling Time of Mackerel Fish Bones (*S. commerson*) on the Physical and Chemical Characteristics of Bone Serundeng. Supervised by R. MARWITA SARI PURI and AIDIL FADLI ILHAMDY.

Spanish mackerel bone serundeng (*S. commerson*) is a processed fishery product that utilizes bones as the main raw material. Spanish mackerel bone serundeng (*S. commerson*) produced by Mrs. Emy is one of the products of the Milkfish Community Group Pokmas Micro, Small, and Medium Enterprises that is popular among the people in the Riau Islands Province, especially in Tanjungpinang City. This Spanish mackerel bone serundeng has the potential to be used as a functional food to help meet the community's calcium mineral needs and has the potential to reduce waste from fishery processing. The research method used a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments, namely F1 (6 hours), F2 (16 hours), and F3 (18 hours), and was analyzed using SPSS 27. The results of organoleptic testing showed that the best treatment was F3 (18 hours) with an average value of 2.73% appearance, 2.68% aroma, 2.78% texture, and 2.80% taste. The proximate value of mackerel fish bone serundeng with the length of bone boiling time produced water content (4.66%), ash (16.45%), protein 34.55%), fat (22.67%), carbohydrate (21.67%). Calcium content was recorded at (4.22%). Based on these results, it shows that the F3 treatment is feasible to be developed as a functional processed product that is high in calcium and has organoleptic characteristics that are acceptable to consumers.

Keywords: Bintan, Fish Bone Serundeng, Mackerel Fish Bone