

RINGKASAN

CHANDRA PRAMIKA. Pembuatan Kecap Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dibimbing oleh Dr. LILY VIRULY, S.TP, M.Si dan JUMSURIZAL, S.Pi, M.Si.

Ikan tamban (*Sardinella lemuru*) merupakan salah satu ikan pelagis kecil yang memiliki nilai ekonomis rendah, namun kandungan gizinya cukup baik sehingga dapat diolah menjadi berbagai macam olahan pangan. Salah satu inovasi olahan ikan tamban berupa kecap ikan. Kecap ikan adalah produk olahan tradisional berupa cairan asin gurih atau umami yang digunakan sebagai penyedap rasa pada masakan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan mutu produk kecap ikan tamban (*Sardinella lemuru*) berdasarkan pada organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu konsentrasi garam (20%), (25%), dan (30%). Parameter pengujian berupa, perhitungan rendemen, uji pH, uji hedonik, uji profil asam amino, dan uji perbandingan pasangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik diperoleh pada konsentrasi garam (20%), dengan nilai rendemen ($45,6 \pm 0,30^a$), pH ($5,98 \pm 0,06^a$), hedonik aroma ($2,20 \pm 0,81^a$), warna ($2,23 \pm 0,69^a$), rasa ($2,50 \pm 0,65^a$), serta terdapat 15 jenis asam amino seperti, L-treonin, L-fenilalanin, L-valin, L-lisin, L-leusin, L-isoleusin, L-histidin, L-tirosin, L-serin, L-prolin, L-asam glutamat, Glisin, L-asam aspartat, L-arginin, L-alanin.

Kata kunci: Ikan Tamban, Kecap Ikan, Konsentrasi Garam.



SUMMARY

CHANDRA PRAMIKA. *Production of Fish Sauce from Tamban Fish (*Sardinella lemuru*) Using Different Salt Concentrations*. Study Program of Fishery Product Technology, Faculty of Marine Science and Fisheries, Raja Ali Haji Maritime University. Supervised by Dr. LILY VIRULY, S.TP., M.Si. and JUMSURIZAL, S.Pi., M.Si.

Tamban fish (*Sardinella lemuru*) is one of the small pelagic fish species with relatively low economic value; however, it has good nutritional content and therefore can be processed into various food products. One innovation in processing tamban fish is fish sauce. Fish sauce is a traditional processed product in the form of a salty and savory (umami) liquid used as a flavor enhancer in cooking. This study aimed to determine the quality of tamban fish sauce (*Sardinella lemuru*) based on organoleptic characteristics. The study employed a Completely Randomized Design (CRD) with one factor, namely salt concentration at levels of 20%, 25%, and 30%. The parameters analyzed included yield calculation, pH measurement, hedonic testing, amino acid profile analysis, and paired comparison testing. The results showed that the best treatment was obtained at a salt concentration of 20%, with a yield value of (45.6 ± 0.30^a) , pH (5.98 ± 0.06^a) , hedonic scores for aroma (2.20 ± 0.81^a) , color (2.23 ± 0.69^a) , taste (2.50 ± 0.65^a) , and the presence of 15 types of amino acids, namely L-threonine, L-phenylalanine, L-valine, L-lysine, L-leucine, L-isoleucine, L-histidine, L-tyrosine, L-serine, L-proline, L-glutamic acid, glycine, L-aspartic acid, L-arginine, and L-alanine.

Keywords: Tamban Fish, Fish Sauce, Salt Concentration.

