

RINGKASAN

ANGGI RANANDA. Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik *Tabel Mando* Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Dibimbing oleh JUMSURIZAL dan R. MARWITA SARI PUTRI.

Ikan Tongkol merupakan salah satu hasil perikanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, hal ini dikarenakan ikan tongkol memiliki kandungan protein yang tinggi serta asam lemak omega-3. Melimpahnya ikan di perairan Natuna terutama ikan tongkol sehingga banyak produk makanan yang dihasilkan seperti kerupuk, kernas dan *tabel mando*. *Tabel mando* merupakan makanan khas Natuna yang terbuat dari ikan tongkol asap dan tepung sagu yang kemudian dicampur dengan kelapa parut dan rempah-rempah lainnya. Tetapi karakteristik *tabel mando* belum diketahui, sehingga perlu adanya penelitian yang menunjang karakteristik fisika dan kimia dari *tabel mando*. Proses pembuatan *tabel mando* meliputi persiapan bahan baku, penentuan formulasi *tabel mando*, pembuatan *tabel mando*, pengujian organoleptik, pengujian proksimat dan TPA. Parameter pengujian penelitian ini meliputi uji organoleptik, pengujian proksimat dan TPA (*Texture Profile Analysis*). Berdasarkan hasil penelitian, uji karakteristik fisika maka didapatkan perlakuan terbaik *tabel mando* adalah T3 (ikan tongkol goreng) yang memiliki warna coklat kekuningan, aroma ikan yang lebih kuat, rasa yang gurih dan tekstur yang padat dan kompak. Pada uji karakteristik kimia yang menggunakan pengujian proksimat perlakuan terbaik *tabel mando* adalah T3 (ikan tongkol goreng).

Kata kunci: Ikan Tongkol, *Tabel Mando*, TPA, Uji Organoleptik, Uji Proksimat

SUMMARY

ANGGI RANANDA. The Effect of Different Raw Material Processing on the Characteristics of The *Tabel Mando* Tuna Fish (*Euthynnus affinis*). Supervised by JUMSURIZAL and R. MARWITA SARI PUTRI.

Mackarel tuna is one of the fishery products that is often consumed by the public, this is because tuna has a high protein content and omega-3 fatty acids. The abundance of fish in Natuna waters, especially tuna, results in many food products being produced such as crackers, kernas and *table mando*. *Table mando* is a typical Natuna food made from smoked tuna and sago flour which is then mixed with grated coconut and other spices. However, the characteristics of the *tabel mando* are unknown, so it is necessary to conduct research to support the physical and chemical characteristics of the *tabel mando*. The process of making *tabel mando* includes raw material preparation, determination of *tabel mando* formulations, making *tabel mando*, organoleptic testing, proximate testing and TPA. The test parameters of this study include organoleptic tests, proximate tests and TPA (*Texture Profile Analysis*). Based on the results of the study, the physical characteristic test obtained the best treatment for the *tabel mando* was T3 (fried tuna) which had a yellowish brown color, a stronger fish aroma, a savory taste and a dense and compact texture. In the chemical characteristic test using the proximate test the best treatment for the *tabel mando* is T3 (fried tuna).

Keywords: Mackerel, *Tabel Mando*, TPA, Organoleptic Test, Proximate Test

