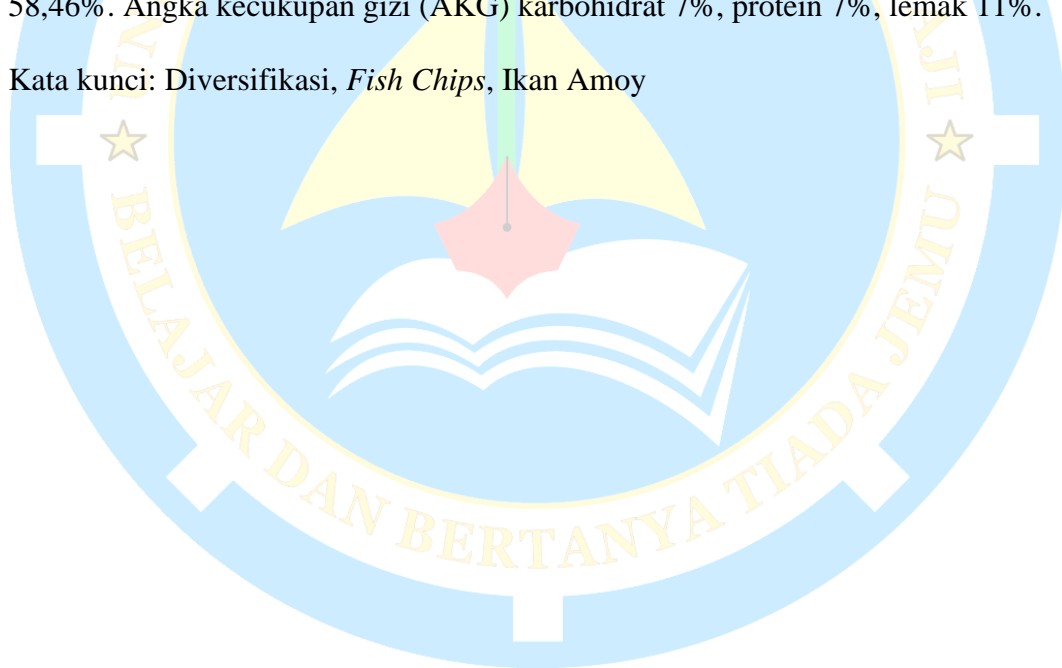


## RINGKASAN

DIAN FAHIRA NASUTION. Diversifikasi Olahan Ikan Amoy (*Lutjanus vitta*) Pada Pembuatan *Fish Chips*. Dibimbing oleh R. MARWITA SARI PUTRI dan LILY VIRULY

*Fish chips* adalah sejenis makanan yang berbentuk segitiga. Produk *fish chips* diolah dengan memanfaatkan salah satu jenis ikan sebagai bahan baku, salah satu ikan yang bernilai ekonomis yaitu ikan amoy (*Lutjanus vitta*). Ikan amoy (*Lutjanus vitta*) biasanya diolah masyarakat secara tradisional menjadi produk ikan asin. Oleh karena itu perlu adanya diversifikasi dalam pengembangan ikan amoy (*Lutjanus vitta*) pada pembuatan *fish chips*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan proksimat dan mutu fisik (organoleptik) produk *fish chips* dengan yang mengandung daging ikan amoy (*Lutjanus vitta*). Pada penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan SPSS 26 yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu F1 (55%), F2 (65%), F3 (70%). Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada F1 (55%) memberikan nilai rata-rata kenampakan 2,67%, aroma 2,47%, rasa 2,57% dan tekstur 2,63%. Uji proksimat *fish chips* berdasarkan penilaian SNI, dengan nilai rata-rata kadar air 2,80%, kadar abu 2,61%, kadar protein 11,02%, kadar lemak 18,28% dan kadar karbohidrat 58,46%. Angka kecukupan gizi (AKG) karbohidrat 7%, protein 7%, lemak 11%.

Kata kunci: Diversifikasi, *Fish Chips*, Ikan Amoy



## SUMMARY

DIAN FAHIRA NASUTION. Diversification of Processed Amoy Fish (*Lutjanus vitta*) On Making *Fish Chips*. Supervised by R. MARWITA SARI PUTRI and LILY VIRULY

*Fish chips* are a type of food that is triangular in shape. *Fish chips* products are processed by using one type of fish as raw material, one of the economically valuable fish is amoy fish (*Lutjanus vitta*). Amoy fish (*Lutjanus vitta*) is usually traditionally processed by the community into salted fish products. Therefore, there is a need for diversification in the development of amoy fish (*Lutjanus vitta*) towards making fish chips. This research aims to determine the proximate content and physical quality (organoleptic) of fish chips products containing amoy (*Lutjanus vitta*) fish meat. This study used a completely randomized design (CRD) method using SPSS 26 which consisted of 3 treatments, namely F1 (55%), F2 (65%), F3 (70%). The results of organoleptic testing showed that the best treatment on F1 (55%) gave an average value of appearance of 2.67%, aroma of 2.47%, taste of 2.57% and texture of 2.63%. The *fish chips* proximate test is based on SNI assessment, with an average value of water content of 2.80%, ash content of 2.61%, protein content of 11.02%, fat content of 18.28% and carbohydrate content of 58.46%. The nutritional adequacy rate (RDA) for carbohydrates is 7%, protein 7%, fat 11%.

Keywords: Amoy Fish, Diversification, Fish Chips.

