

RINGKASAN

NENDRA ZUARFAN. Pemanfaatan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Dalam Pembuatan *Flakes* Sebagai Sumber Protein. Dibimbing oleh JUMSURIZAL dan SRI NOVALINA A.

Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) merupakan ikan yang melimpah dan mudah ditemukan di banyak wilayah perairan di Indonesia. Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) kaya akan kandungan gizi dan merupakan salah satu ikan dengan kandungan protein yang sangat tinggi. Pengolahan yang tepat diperlukan untuk ikan kembung karena merupakan bahan makanan yang mudah rusak, salah satunya dengan mengolahnya menjadi tepung ikan. Tepung ikan mudah digunakan sebagai bahan kuliner, dan dapat disimpan dalam jangka waktu panjang pada suhu ruang tanpa perubahan berarti. Pemanfaatan dalam bentuk tepung ikan secara optimal dapat di aplikasikan dalam berbagai jenis produk salah satunya menjadi *Flakes*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik (Organoleptik). Proksimat (kadar abu, air, protein, lemak dan karbohidrat) pada produk flakes dengan penambahan tepung ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*). Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan SPSS 26, yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu F0 (0%), F1 (15%), F2 (30%), F3 (45%). Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada F1 (15%) memberikan nilai rata-rata Warna 2,61, Aroma 2,49, Tekstur 2,48 dan Rasa 2,56. Hasil pengujian proksimat flakes tepung ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) berdasarkan perlakuan terbaik yaitu F1 didapatkan dengan nilai rata-rata kadar air 5,00%, kadar abu 3,23%, kadar lemak 12,25%, protein 21,93, dan karbohidrat 57,59%.

Kata kunci: *Flakes*, Ikan Kembung, Organoleptik, Proksimat, Tepung Ikan.

SUMMARY

NENDRA ZUARFAN. Utilization of Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) Fish Meal in the Production of *Flakes* as a Protein Source. Supervised by JUMSURIZAL and SRI NOVALINA A.

Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) is an abundant and widely available fish in many Indonesian waters. It is rich in nutrients and known for its high protein content. However, as a perishable food item, Indian mackerel requires appropriate processing to extend its shelf life. One such method is converting it into fish meal, which is convenient for culinary use and can be stored at room temperature for extended periods without significant changes in quality. The optimal utilization of fish meal can be applied in various products, including flakes. This study aims to examine the physical properties (organoleptic characteristics) and proximate composition (water, ash, protein, fat, and carbohydrate content) of flakes with the addition of Indian mackerel fish meal. The research employed a completely randomized design (CRD) using SPSS 26, consisting of four treatments: F0 (0%), F1 (15%), F2 (30%), and F3 (45%). Organoleptic testing showed that the best treatment was F1 (15%), with average scores of color: 2.61, aroma: 2.49, texture: 2.48, and taste: 2.56. The proximate analysis of flakes with mackerel fish meal in the best treatment (F1) showed an average water content of 5.00%, ash content of 3.23%, fat content of 12.25%, protein content of 21.93%, and carbohydrate content of 57.59%.

Keywords: *Flakes*, Mackerel, Organoleptic, Proximate, Fish Meal

