

**PENGARUH PENAMBAHAN KULIT IKAN TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI *FURIKAKE***

***THE INFLUENCE OF FISH SKIN ADDITION ON THE
PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF
FURIKAKE***



TUGAS AKHIR S1

**OLEH:
RUBEN GIOVANNO CHRISTIANTO
19.I1.0067**

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

**PENGARUH PENAMBAHAN KULIT IKAN TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI *FURIKAKE***

***THE INFLUENCE OF FISH SKIN ADDITION ON THE
PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF
FURIKAKE***

TUGAS AKHIR S1

**Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar sarjana teknologi pangan**

**OLEH:
RUBEN GIOVANNO CHRISTIANTO
19.I1.0067**

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

RINGKASAN

Furikake atau sering dikenal sebagai *Japanese rice seasoning powder* merupakan kondimen yang terbuat dari *nori* (rumput laut), ikan kering, biji wijen, garam, gula dan bahan opsional lainnya (*bonito* dan sayuran). Dalam penelitian ini, penulis dilakukan pengembangan *furikake* dengan mencampurkan keripik kulit ikan patin dan kulit ikan salmon yang telah dihaluskan secara kasar, sehingga diharapkan memberikan sensasi renyah pada produk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh karakteristik fisikokimia, dan sensori dari *furikake* dengan formulasi kulit ikan patin dan kulit ikan salmon. Bahan baku yang digunakan berupa *nori*, kulit ikan patin dan kulit ikan salmon. Metode dalam penelitian ini merupakan rancangan acak lengkap disertai variabel tunggal perbandingan kulit ikan patin dan kulit ikan salmon yang disusun dalam 11 tingkat perlakuan yang terdiri dari perlakuan K (0:100), perlakuan P1 (20:80), perlakuan P2 (40:60), perlakuan P3 (60:40), perlakuan P4 (80:20) perlakuan P5 (100:0), S1 (20:80), perlakuan S2 (40:60), perlakuan S3 (60:40), perlakuan S4 (80:20) perlakuan S5 (100:0) Semua sampel diuji menggunakan analisis proksimat: kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu dan kadar karbohidrat, sifat fisik berupa *water activity* (Aw) dan *bulk density*. Tingkat penerimaan produk secara sensori meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan keseluruhan, juga dilakukan oleh 37 panelis. Hasil penelitian menunjukkan penambahan kulit ikan dalam *furikake* menyebabkan penurunan kadar air, peningkatan kadar lemak, protein, abu, serta penurunan kadar karbohidrat. Dari aspek fisik penambahan kulit ikan berpengaruh pada peningkatan Aw dan *bulk density*. Berdasarkan uji sensori perlakuan *furikake* dengan konsentrasi salmon sebesar 60% (S3) merupakan sampel yang paling disukai oleh panelis dari segi warna, rasa dan keseluruhan. Dari segi tekstur *furikake* dengan konsentrasi Patin sebesar 60% (P3) merupakan sampel yang paling disukai oleh panelis. Dari segi aroma sampel sampel control (k) merupakan sampel yang paling disukai oleh panelis. Penambahan kulit ikan dalam *furikake* berpengaruh dalam warna yang lebih coklat, rasa yang lebih gurih, tekstur yang lebih renyah, serta aroma yang lebih amis.

SUMMARY

Furikake, often referred to as Japanese rice seasoning powder, is a condiment made from nori (seaweed), dried fish, sesame seeds, salt, sugar, and optional ingredients (such as bonito and vegetables). In this study, the author conducted the development of furikake by blending roughly ground pangas catfish skin and salmon skin to provide a crispy sensation to the product. The aim of this research is to determine the physicochemical and sensory characteristics of furikake with formulations of pangas catfish skin and salmon skin. The raw materials used were nori, pangas catfish skin, and salmon skin. The research method employed a completely randomized design with a single variable of the pangas catfish skin and salmon skin ratio arranged in 11 treatment levels, consisting of treatment K (0:100), treatment P1 (20:80), treatment P2 (40:60), treatment P3 (60:40), treatment P4 (80:20), treatment P5 (100:0), S1 (20:80), treatment S2 (40:60), treatment S3 (60:40), treatment S4 (80:20), and treatment S5 (100:0). All samples were tested using proximate analysis, including moisture content, fat content, protein content, ash content, and carbohydrate content, as well as physical properties such as water activity (Aw) and bulk density. The sensory acceptance level of the product included color, taste, texture, aroma, and overall evaluation, evaluated by 37 panelists. The research results showed that the addition of fish skin in furikake led to a decrease in moisture content, an increase in fat, protein, ash content, and a decrease in carbohydrate content. From a physical aspect, the addition of fish skin influenced an increase in Aw and bulk density. Based on sensory evaluation, furikake with a 60% salmon concentration (S3) was the most preferred sample by panelists in terms of color, taste, and overall evaluation. In terms of texture, furikake with a 60% pangas catfish concentration (P3) was the most preferred sample by panelists. Regarding aroma, the control sample (K) was the most preferred by panelists. The addition of fish skin in furikake resulted in a darker color, a richer taste, a crunchier texture, and a stronger aroma.