



INTISARI

Penelitian ini akan mempelajari pengaruh penggaraman, pemeraman dan pengeringan dalam pengolahan ikan asin terhadap pola kelarutan proteinnya.

Ikan kembung (*Rastrelliger spp*) dikenai perlakuan yang berbeda-beda, yaitu: penggaraman - menggunakan garam dapur (NaCl) curai sebesar 7,5% berat per berat ikan, pengeringan - dengan cara menjemur selama 18jam (3 hari), serta kombinasi proses penggaraman - dengan pemeraman selama 2 hari atau tanpa pemeraman - dan pengeringan. Cara menentukan kelarutan protein sebagai berikut: bahan dihaluskan sampai lunak untuk ikan basah dan lolos ayakan 18 mesh untuk ikan yang kering, kemudian dilakukan ekstraksi protein dengan pelarut aquades (1:10) dalam PH 2 sampai PH 9 dengan cara pengadukan selama 30 menit. Protein terlarut ditentukan dengan cara Semi Mikro Kjeldhal.

Hasil penelitian kelarutan protein daging ikan kembung dalam berbagai kondisi pada PH ekstraksi 2 sampai 9, secara berurutan sebagai berikut:

- segar
83,92%-79,66%-47,16%-24,92%-25,27%-47,15%-54,46%-79,27%
- segar + garam (telah mengalami penggaraman)
36,71%-29,16%-22,46%-33,39%-34,72%-35,35%-36,98%-37,80%
- kering (mengalami proses pengeringan)
30,20%-26,77%-24,42%-20,92%-21,55%-24,18%-29,13%-34,30%
- kering + peram (diperam kemudian dikeringkan)
36,69%-34,08%-32,66%-32,55%-33,32%-33,97%-35,41%-38,29%
- asin (mengalami proses penggaraman diikuti pengeringan)
29,29%-24,27%-22,89%-20,48%-23,98%-27,56%-29,88%-33,69%
- asin + peram (penggaraman dengan pemeraman diikuti pengeringan)
33,29%-29,29%-27,00%-26,48%-29,99%-31,88%-33,45%-35,82%

Dari data yang diperoleh jelas terlihat bahwa proses penggaraman, pemeraman dan pengeringan - dalam pengolahan ikan asin - mempengaruhi pola kelarutan protein ikan. Penggaraman dan pengeringan menyebabkan protein ikan mengalami penurunan kelarutannya, sehingga kelarutan protein ikan asin rendah. Namun pemeraman dalam proses penggaraman meningkatkan kelarutan protein ikan asin.