



## Intisari

Ikan Manyung merupakan salah satu jenis ikan air laut yang bernilai ekonomis dan melimpah. Daging putih yang tebal pada ikan Manyung dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi surimi. Namun, mutu yang dihasilkan pada surimi ikan Manyung masih rendah sehingga diperlukan bahan tambahan untuk meningkatkan mutu surimi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan larutan nanokitosan terhadap mutu surimi ikan manyung dan untuk mengetahui rasio penambahan nanokitosan yang efektif untuk meningkatkan mutu surimi ikan manyung. Perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah kombinasi perbandingan variasi konsentrasi nanokitosan dengan *cryoprotectant*. Parameter utama penelitian ini adalah kekuatan gel dan derajat putih. Parameter pendukung adalah kadar air, kadar lemak, daya ikat air, pH dan uji sensoris. Penambahan nanokitosan yang dikombinasikan dengan sorbitol, sukrosa dan STPP dapat mempengaruhi mutu surimi dari aspek daya ikat air, dan tidak berpengaruh terhadap kekuatan gel derajat putih, pH, kadar air, kadar lemak. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik surimi terbaik pada perlakuan 75C-25N dengan volume nanokitosan yang ditambahkan 1,50%. Konsentrasi tersebut merupakan konsentrasi yang efektif dalam meningkatkan daya ikat air surimi. Selain itu, perlakuan 75C-25N dengan volume nanokitosan yang ditambahkan 1,50% dapat diterima secara sensoris. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi penambahan larutan nanokitosan dengan *cryoprotectant* dapat dijadikan sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan mutu surimi.

Kata kunci: derajat putih, ikan manyung, kekuatan gel, nanokitosan, surimi.



### *Abstract*

Manyung is one of the most economical and abundant types of saltwater fish. Thick white meat in manyung can be used to be processed into surimi. However, the quality produced in the manyung surimi is still low so additional material is needed to improve the quality of surimi. The purpose of this study was to determine the effect of adding nanochitosan solution on the quality of manyung fish surimi and to determine the ratio of effective addition of nanochitosan to improve the quality of manyung surimi. The treatment in this study was a combination of variations in the concentration of nanochitosan with cryoprotectant. The main parameters of this study are gel strength and whiteness. Supporting parameters are water content, fat content, water holding capacity, pH and sensory test. The addition of nanochitosan combined with sorbitol, sucrose and STPP can affect the quality of surimi from the aspect of water holding capacity, and does not affect the whiteness, gel strength, pH, water content, fat content. The results showed the best characteristics of surimi in the treatment of 75C-25N with the volume of nanochitosan added 1.50%. This concentration is an effective concentration in increasing surimi water holding capacity. In addition, the treatment of 75C-25N with the volume of nanochitosan added to 1.50% can be received sensory. Based on the results of the study, it was found that variations in the addition of nanochitosan solution with cryoprotectant could be used as an additional material to improve the quality of surimi.

Keyword: gel strength, manyung, nanochitosan, surimi, whiteness.