

**PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN KULIT IKAN TUNA SIRIP
KUNING (*Thunnus albacares*) DAN TEPUNG TEMPE *MIXED GRAIN*
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA, SENSORIS DAN ANTIOKSIDAN
PADA ES KRIM**

INTISARI

Oleh:

FITRI ROMADHANI

15/385565/TP/11434

Ikan Tuna merupakan salah satu komoditas yang dimiliki oleh Indonesia ditunjukkan dengan perkembangan produksinya. Produksi ini dapat menghasilkan *by product* yang bisa mencapai sepertiga hingga setengah produksi. Salah satu cara mengantisipasi hal ini adalah dengan pengolahan menjadi produk gelatin. Namun, produk ikan memiliki kelemahan adanya *fishy odor*. Sehingga, perlu dilakukan pengaplikasian pada produk pangan untuk mengetahui sifat yang dihasilkan.

Penelitian ini mengaplikasikan gelatin ikan tuna pada produk es krim lalu dianalisis sifat-sifat yang ditimbulkan terhadap produk. Sifat-sifat yang dianalisis berupa sifat sensoris, fisikokimia dan pengaruhnya terhadap antioksidan. Produk diberi variasi jenis gelatin (tuna dan komersial) serta kontrol (tanpa gelatin) dengan tambahan tepung tempe *mixed grain* sebagai sumber flavor dan antioksidan.

Hasil menunjukkan gelatin tuna sudah sesuai regulasi sehingga dapat diaplikasikan pada produk. Penambahan gelatin tuna berpengaruh pada atribut sensoris rasa, tekstur, *aftertaste*, kekentalan, kecepatan leleh dan keseluruhan. Penambahan gelatin berpengaruh pada kadar protein serta sifat fisik warna.

Kata kunci : gelatin ikan tuna, es krim, tepung tempe *mixed grain*

ADDITION EFFECT OF YELLOW FIN TUNA SKIN GELATIN (*Thunnus albacares*) AND MIXED GRAIN TEMPEH FLOUR ON PHYSICOCHEMICAL, SENSORY AND ANTIOXIDANT PROPERTIES IN ICE CREAM

ABSTRACT

By:

FITRI ROMADHANI

15/385565/TP/11434

Tuna fish is one of the commodities of Indonesia who has high production value. It also produce 1/3 until 1/2 wastes from the skin and bones. To anticipate the waste product, it can be developed into gelatine that has high economical value. Fish product has disadvantage because it has fishy odor that can affect product. Tuna gelatine need to be applied into product to know this effect.

This study applied tuna skin gelatine into ice cream product. The characterization of ice cream is determined. It analyze the sensory product, physical characterization, proksimat and antioxidative. It use three samples with variation of gelatine (tuna skin and comersial) with control (non gelatine). Mixed grain tempeh flour were added as flavor and antioxidant source.

The result of study shows that the skin tuna gelatine can be applied to food product. The added of skin tuna gelatine affect the sensory flavor, texture, aftertaste, viscosity, melting point and overall atributes. It shows that the added of skin tuna gelatine cause changes proksimat protein and physical component color.

Keywords : tuna fish gelatine, ice cream, mixed grain tempeh flour