

Intisari

RESTRUKTURISASI SERPIHAN DAGING IKAN SETUHUUK MENGGUNAKAN *MICROBIAL TRANSGLUTAMINASE* DENGAN KOMBINASI NaCl PADA SUHU DINGIN

HENDRA WIDYASMARA

07/253624/PN/11147

Restrukturisasi daging ikan merupakan salah satu cara pemanfaatan daging serpihan hasil samping produksi fillet, loin dan steak setuhuk. Agen/bahan pengikat yang efisien digunakan dalam produk restrukturisasi adalah *microbial transglutaminase* (*MTGase*). Garam dibutuhkan untuk mengoptimalkan proses *binding* produk restrukturisasi. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *microbial transglutaminase* sebagai agen pengikat terhadap kualitas produk restrukturisasi setuhuk yang rendah garam pada suhu dingin dibandingkan mutu organoleptik *steak* setuhuk komersial. Penelitian didesain dengan Rancangan Acak Lengkap menggunakan 5 perlakuan konsentrasi MTgase dalam 1,5% garam. Masing-masing konsentrasi: 0,0%; 0,3%; 0,5%; 0,7%; 0,9%. Parameter yang diteliti yaitu proksimat, tekstur, warna dan daya ikat air. Uji sensori dilakukan untuk membandingkan produk restrukturisasi dengan *steak* setuhuk komersial. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa konsentarsi MTgase sebagai agen pengikat tidak mempengaruhi komposisi proksimat, daya ikat air dan warna produk, tetapi mempengaruhi tekstur produk. Perlakuan terbaik dihasilkan dari perlakuan *MTGase* 0,9% berdasarkan pada sifat fisik produk dan hasil uji sensori. Secara sensori penambahan *MTGase* dapat meningkatkan kegelapan (warna) produk, dimana produk lebih gelap dibandingkan dengan *steak* setuhuk komersial serta meningkatkan tekstur produk (kekerasan) pada penambahan 0,9 % *MTGase*.

Kata Kunci : konsentrasi *MTGase*, garam, restrukturisasi, setuhuk

Abstract

*RESTRUCTURING OF SETUHK MEAT FLAKES USING COMBINATION OF
MICROBIAL TRANSGLUTAMINASE AND NaCl AT COLD TEMPERATURE*

HENDRA WIDYASMARA

07/253624/PN/11147

Restructuring of fish meat is one way to use byproduct meat flakes of fillet, loin and setuhuk steak production. Agent / binder that efficiently used in restructuring the product is microbial transglutaminase (MTGase). Salt is needed to optimize the process of restructuring the product binding. This study aimed to determine the effect of the concentration of microbial transglutaminase as binding agents on the quality of low salt restructured setuhuk product and to compare low salt restructured setuhuk product with commercial setuhuk steak. Research was designed with completely randomized design using MTGase in 5 concentration treatments on 1.5 % salt concentration, respectively – each concentrations are 0,0 %, 0.3 %, 0.5 %, 0.7 %, 0.9 %. The parameters studied include namely: proximate, texture, color, and water holding capacity of the products. Sensory test was conducted to compare restructured products with the commercial setuhuk steak. The results indicated that MTGase concentration does not affect the proximate, WHC and color of restructured, but affects product texture. The best treatment was the addition of 0.9% MTGase based on the physical properties of the product and the results of sensory tests. In sensory, MTGase darkness (color) of the products and products were darker than the commercial setuhuk steak and increased product texture (hardness) with the addition of 0,9% MTGase.

Keywords: concentration MTGase, salt, restructuring, setuhuk