

INTISARI

PENGARUH KOMBINASI TAPIOKA DAN *MODIFIED STARCH* TERHADAP KARAKTERISTIK KAMABOKO SURIMI IKAN MAS

CHATRA ADHI HAPSORO

09/283619/PN/11702

Penelitian ini bertujuan mengkombinasikan bahan pengikat tapioka dan *modified starch* pada pembuatan kamaboko untuk memperoleh produk kamaboko dengan kualitas yang baik, penerimaan konsumen yang baik dan harga yang lebih murah. Kamaboko dibuat dengan menggunakan bahan pengikat 10% untuk meningkatkan kemampuan pembentukan gel kamaboko. Bahan pengikat yang digunakan berupa kombinasi tapioka dan *modified starch* dengan rasio 0:10 %, 2,5:7,5%, 5:5%, 7,5:2,5%, dan 10:0%. Produk kamaboko yang dihasilkan diuji karakteristik fisik (rendemen, kekuatan gel, uji lipat atau *folding test*, dan derajat putih), uji pH, pengujian proximat (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat), dan uji hedonik. Hasil penelitian bahwa penambahan bahan pengikat dengan rasio kombinasi tapioka:*modified starch* 2,5:7,5% menghasilkan kualitas kamaboko yang baik. Rasio kombinasi tersebut dapat meningkatkan rendemen sebesar 91,64%, kekuatan gel hingga 8,05 N, uji lipat dengan tingkat mutu A (sedikit retak bila dilipat 4) meningkatkan derajat putih hingga 66,21% dan menghasilkan nilai pH 6,58. Kombinasi tapioka dan *modified starch* juga menghasilkan komposisi nilai gizi (proksimat) kamaboko yang tidak berbeda dengan penelitian lain yang menggunakan bahan pengikat berbeda. Produk kamaboko dengan bahan pengikat kombinasi tapioka dan *modified starch* ini memiliki tingkat penerimaan konsumen pada level agak disukai sehingga masih memerlukan pengembangan lebih lanjut untuk meningkatkan penerimaan konsumen.

Kata kunci : kamaboko, surimi ikan mas, tapioka, *modified starch*, pembentukan gel

ABSTRACT

EFFECT OF TAPIOCA AND MODIFIED STARCH COMBINATION ON THE CHARACTERISTICS OF KAMABOKO FROM CARP SURIMI

CHATRA ADHI HAPSORO

09/283619/PN/11702

The aim research was to combine two binders (tapioca and modified starch) to obtain kamaboko with best quality, high consumer acceptance and reduce the production cost. Kamaboko was made with surimi from carp as the main ingredient and used 10% binder to increase kamaboko gel formation. The binders that used in this research was combination of tapioca and modified starch with ratio 0:10 %, 2,5:7,5%, 5:5%, 7,5:2,5%, and 10:0%, respectively. To evaluate the kamaboko quality, then continued with analysis on kamaboko covering physical characteristics test (yield, gel strength, folding test, and color), pH test, proximate test (moisture content, ash content, protein content, lipids content, and carbohydrates content), and hedonic test. The results showed that combination of the binders with the ratio of tapioca: modified starch 2,5: 7,5% resulted a good quality on kamaboko. This ratio can resulted the yield 91.64%, gel strength 8.05 N, folding test with A quality level (a little crack when folded 4), whiteness degree 66.21% and pH value 6.58. The combination of tapioca and modified starch also resulted proximate value on kamaboko were no different from other research using different binders. However kamaboko that produced with combination of tapioca and modified starch as binder has a degree of consumer acceptance on somewhat preferred level so it require further development to increase the consumer acceptance.

Keywords : kamaboko, surimi from carp, tapioca, modified starch, gel formation