



**EFEK WAKTU PEMASAKAN TERHADAP PROFIL IKAN MAS
(*Cyprinus carpio*) ARSIK DURI LUNAK (PRESTO) SELAMA
PENYIMPANAN DINGIN**

SKRIPSI

Oleh :
Ferdinan Reinhart Saragih
K2F 006 018



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**



RINGKASAN

Ferdinan Reinhart Saragih. K2F 006 018. Efek Waktu Pemasakan Terhadap Profil Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Arsik Duri Lunak (Presto) Selama Penyimpanan Dingin (Fronthea Swastawati dan Titi Surti)

Ikan Mas arsik merupakan makanan khas masyarakat Batak, yang biasanya dihidangkan pada pesta adat. Pengolahan arsik menggunakan bumbu-bumbu seperti : serai, bawang putih, bawang merah, asam patikala (buah kecombrang), lengkuas, cabai, jahe, kemiri, andaliman, kunyit, dan garam. Meskipun sangat disukai konsumen namun duri ikan Mas arsik masih menjadi kendala. Penelitian ini mencoba menerapkan suhu dan tekanan tinggi (presto) pada pengolahan ikan Mas arsik dan menganalisis komposisinya.

Ikan Mas yang digunakan berasal dari pasar Kobong Semarang, berukuran berat rata-rata 312 gr, kisaran berat antara 300-315 gr dan panjang rata-rata ± 27 cm, kisaran panjang antara 25-30 cm. Penelitian ini bersifat eksperimental laboratoris dengan rancangan percobaan *split plot in time* dan pola dasar rancangan acak lengkap, dimana lama waktu pemasakan menggunakan *autoclave* sebagai *main plot* dan lama penyimpanan dingin (0, 1, dan 2) adalah *sub plot*. Perlakuan yang diterapkan adalah lama waktu pemasakan menggunakan *autoclave* 45 menit, 60 menit, dan 75 menit, sedangkan parameter utama yang diamati adalah *hedonic* dan TVBN, parameter pendukung adalah kadar air, protein, lemak, dan abu. Data hasil uji hedonik dianalisa dengan uji Kruskal Wallis dan data hasil TVBN dianalisa menggunakan analisa ragam (Anova). Untuk mengetahui perbedaan pengaruh antar perlakuan dilakukan uji BNJ.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama waktu pemasakan menggunakan *autoclave* yang berbeda tidak memberikan perbedaan nyata ($P > 0,05$) terhadap uji hedonik, tetapi memberikan perbedaan sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap TVBN. Nilai tertinggi berdasarkan uji hedonik kenampakan 7,93 pada waktu pemasakan 45 menit, uji hedonik bau 7,83 pada waktu pemasakan 60 menit, uji hedonik rasa 7,73 pada waktu pemasakan 45 menit, uji hedonik tekstur 7,73 pada waktu pemasakan 45 menit, uji hedonik lendir 9,00 pada waktu pemasakan 45, 60, dan 75 menit pada hari ke-0. Sedangkan pengujian kimiawi pada ikan mas arsik presto yaitu TVBN didapatkan nilai sebesar 19,37% pada waktu pemasakan 75 menit hari ke-2, kadar air 70,55% pada waktu pemasakan 45 menit, kadar protein 19,60% pada waktu pemasakan 45 menit, kadar lemak 1,89% pada waktu pemasakan 45 menit, dan kadar abu 2,16% pada waktu pemasakan 75 menit. Waktu yang digunakan untuk memasak ikan mas arsik menggunakan *autoclave* yang terbaik adalah 45 menit.

Kata kunci : Waktu Pemasakan, Profil, Ikan Mas, Arsik, Presto, Penyimpanan Dingin