



RINGKASAN

AZIZAH NUUR FADHILLAH ROSSA. Pengujian Mutu Kimia pada Otak-otak Ikan di UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan Cirebon. *Chemical Quality Testing of Fish Cake at UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan Cirebon*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan (UPTD PPMPP) Cirebon merupakan instansi pemerintah yang dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Jawa Barat Nomor 80 Tahun 2017, yang bertugas melaksanakan pengujian dan penerapan mutu. Laboratorium pengujian di UPTD PPMPP Cirebon meliputi laboratorium pengujian kimia yang telah menerapkan sistem mutu ISO 17025:2017 dan telah memiliki sertifikasi akreditasi. Sampel yang diuji di laboratorium pengujian kimia UPTD PPMPP Cirebon merupakan produk perikanan, salah satunya adalah otak-otak ikan. Otak-otak ikan merupakan produk gel dari daging ikan yang dicampur dengan tepung tapioka dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa.

Dalam menjaga dan menjamin mutu produk perikanan agar aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh pemerintah, maka dilakukan dengan pengujian mutu pada produk. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mempelajari pengujian mutu kimia, menguji kandungan zat gizi pada otak-otak ikan, dan membandingkan mutu kimia dengan persyaratan mutu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) otak-otak ikan.

Parameter pengujian mutu kimia pada otak-otak ikan berdasarkan SNI 7757:2013 Tentang Otak-otak ikan adalah kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak. Pengujian kadar air menggunakan metode gravimetri dengan mengacu pada SNI 2354.2:2015. Pengujian kadar abu menggunakan metode gravimetri dengan mengacu pada SNI 2354.1:2010. Pengujian kadar protein menggunakan metode total nitrogen dengan mengacu pada SNI 01-2354.4-2006 dan IK₄PM.4.2-1-11. Pengujian kadar lemak menggunakan metode *soxhlet* dengan mengacu pada SNI 2354-3:2017 dan IK₄PM.4.2-1-14. Hasil pengujian yang digunakan mengacu pada SNI 7757:2013 tentang Otak-otak Ikan.

Pengujian dilakukan terhadap dua sampel otak-otak ikan dengan kode MBBCY dan MBBCZ, pada setiap sampel diuji secara duplo. Hasil pengujian kadar air (% b/b) pada sampel MBBCY didapatkan rata-rata sebesar 52,00 % dan pada sampel MBBCZ sebesar 52,36 %. Hasil pengujian kadar abu (% b/b) pada sampel MBBCY didapatkan rata-rata sebesar 1,92 % dan pada sampel MBBCZ sebesar 1,94 %. Hasil pengujian kadar protein (% b/b) pada sampel MBBCY didapatkan rata-rata sebesar 5,60 % dan pada sampel MBBCZ sebesar 5,79 %. Hasil pengujian kadar lemak (% b/b) pada sampel MBBCY didapatkan rata-rata sebesar 1,92 % dan pada sampel MBBCZ sebesar 1,95 %. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa mutu kimia pada kedua sampel otak-otak ikan yang diuji telah memenuhi syarat mutu SNI yaitu kadar air maksimal 60,0 %, kadar abu maksimal 2,0 %, kadar protein minimal 5,0 %, dan kadar lemak maksimal 16,0 %.

Kata kunci : pengujian mutu kimia, kadar air, kadar abu, protein, lemak