

KARAKTERISTIK FISIKA KIMIA GEL IKAN SAPU-SAPU (*Hyposarcus pardalis*) DARI BAHAN BAKU SURIMI

Djoko Poernomo ¹), Pipih Suptijah), Desy Rahmawati)

Abstract

Fish gel product is one product of which made from fish meat with role of aktin and myosin protein which contained inside it. Surimi is a Japanese term for fisheries product that process become half or intermediate product formed crushed fish meat after trough processes such as washing, pressing, salt addition, and or without polyphospat. Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*), is kind of fish that often found in river, lake and swamp. This research studied about process of fish gel making from surimi, also studying its characteristic, both of surimi or gel that resulted. Gel that resulted come from surimi with different washing frequency, that is 0; 1; 2; and 3 washing time. The observation covers yield, pH, water proportion of surimi, salt dissoived protein, water dissoived protein, white degree, gel strenght, fold test, and bite test, also censory test. Result of this research shows that washing process in fish gel making, affecting pH value, water proportion of surimi, surimi's PLG, PLA of surimi's squeezed water, white degree, hardness and elasticity, value of fold test and bite test, and censory result of surimi which resulted. Whereas result of censory test to gel which resulted, that affected by washing treatment only has real influence to appearance and colour parameter.

Key words : Fish gel, surimi, sapu-sapu fish (*Hyposarcus pardalis*)

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Wilayah perairan Indonesia yang terdiri dari perairan laut dan perairan tawar, serta memiliki potensi biota yang sangat besar dan beraneka ragam, ternyata belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Hal ini menunjukkan bahwa sektor perikanan mempunyai peluang yang besar sebagai sumber devisa negara dan penyedia salah satu jenis bahan pangan berprotein tinggi. Ikan sapu-sapu semula dikenal sebagai salah satu jenis ikan hias pengisi akuarium yang dimanfaatkan sebagai pembersih akuarium, karena ikan ini merupakan hewan pemakan alga atau sisa-sisa pakan dan hidup tersembunyi di balik batu atau kayu (Susanto, 2004). Namun sebenarnya, ikan ini memiliki daging putih yang sangat baik untuk dijadikan bahan pangan. Belum banyaknya upaya pemanfaatan ikan ini oleh masyarakat sebagai sumber pangan, disebabkan karena proses penanganannya yang cukup sulit, dengan adanya kulit yang keras, tebal dan mengandung duri.

Hingga saat ini, yang terkadang menjadi masalah adalah belum adanya kajian mengenai sifat atau karakteristik fisika dan kimia dan daging ikan sapu-sapu itu sendiri. Tujuan dan penelitian ini adalah mempelajari proses pembuatan gel ikan dari daging ikan sapu-sapu (*Hyposarcus*

¹ Staf pengajar Dep. TEK. Hasil Perikanan, FPIK-IPB