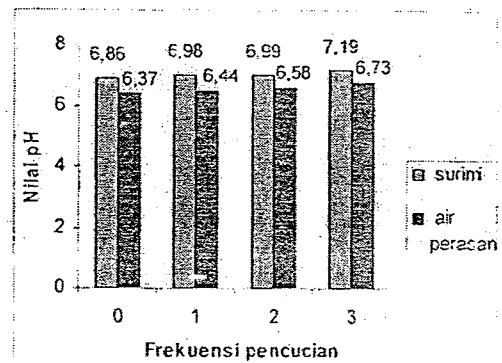


Gambar 2. Histogram rendemen surimi ikan sapu-sapu



Gambar 3. Histogram pH surimi dan air perasan daging ikan sapu-sapu

Kadar air surimi

Analisis kadar air dilakukan untuk mengetahui kandungan air yang terdapat pada surimi sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi kekuatan gel. selain pH, jumlah garam yang ditambahkan, waktu dan derajat pemanasan (Lee, 1984). Nilai rata-rata kadar air surimi berkisar antara 77,83 % - 83,34 %. semakin banyak pencucian, maka kadar air semakin meningkat (Gambar 4). Peningkatan nilai kadar air ini diduga karena adanya aktifitas protein *miofibril* yaitu *aktin* dan *miosin* yang dapat mengikat air terimobilisasi (Haard et al., 1994).

Naiknya kadar air setelah mengalami proses pencucian, disebabkan oleh terperangkapnya sebagian air pencuci di dalam celah dan rongga yang ditinggalkan oleh zat-zat terlarut, semakin murni *miofibril* yang terbentuk, maka semakin terbuka pula rongga-rongga *miofibril* yang mengakibatkan molekul-molekul air lebih mudah untuk masuk.

Protein Larut Garam (PLG) surimi

Protein Larut Garam yaitu protein *miofibril* (kontraktile) yang terdiri dari *aktin*, *miosin*, dan protein regulasi (*tropomiosin*, *troporin*, dan *aktinin*). Gabungan *aktin* dan *miosin* membentuk *aktomiosin* yang sangat berperan dalam pembentukan gel. PLG sangat berperan dalam proses pembentukan gel, diakibatkan terjadinya agregasi antara *aktin* dan *miosin* pada saat diekstrak (Suzuki, 1981). Nilai rata-rata PLG surimi berkisar antara 0,65 % - 1,61 %. semakin banyak pencucian, maka nilai PLO semakin menurun (Gambar 5).