



Gambar 8. Grafik kekerasan dan elastisitas gel ikan sapu-sapu

Penggunaan air pencuci yang bersuhu 5-10 °C akan berpengaruh terhadap pembentukan gel, dan penambahan garam juga turut berperan di dalamnya. Manfaat terpenting dan pencucian dalam pembuatan surimi adalah meningkatkan kemampuan daging dalam membentuk gel dengan meningkatkan konsentrasi aktomiosin dan menurunkan protein sarkoplasma yang dapat menghambat pembentukan gel.

Uji pelipatan (*folding test*)

Uji pelipatan (*folding test*) dilakukan terhadap produk untuk mengetahui kualitas kekuatan gel. Uji pelipatan ditentukan dengan penilaian panelis melalui uji sensori. Nilai rata-rata skor uji pelipatan gel ikan sapu-sapu antara 4,5 - 4,8 dan termasuk kriteria tidak retak setelah pelipatan pertama sampai tidak retak setelah pelipatan kedua.

Nilai uji pelipatan berkaitan langsung dengan tekstur gel terutama kekuatan gelnya yang secara langsung berkaitan pula dengan proses pembentukan gel ikan, semakin bagus proses pembentukan gel, maka akan semakin bagus pula nilai uji pelipatannya.

Uji gigit (*teeth cutting test*)

Uji gigit (*teeth cutting test*) juga merupakan cara pengujian mutu gel ikan secara sensori selain uji lipat. Pengujian ini dilakukan dengan cara memotong sampel antara gigi sen atas dan gigi sen bawah. Uji gigit gel ikan sapu-sapu pada berbagai perlakuan pencucian antara 5,7 - 6,1 yang termasuk kriteria dapat diterima, sedikit kuat sampai dapat diterima. Berdasarkan hasil analisis statistika dengan metode *Kruskal-wallis*, ternyata perlakuan pencucian tidak memberikan pengaruh yang berbeda terhadap uji gigit produk gel ikan sapu-sapu.