

pardalis), serta mempelajari karakteristik fisika dan kimia gel ikan dari surimi daging ikan sapu-sapu.

METODE ANALISA

Bahan dan Alat

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang diperoleh dari perairan Sungai Cihideung, Desa Babakan Kecamatan Dramaga, garam, dan air es dengan suhu 5-10 °C. Bahan-bahan kimia yang digunakan adalah Na_2CO_3 , K_2SO_4 , HgO , larutan $\text{NaOH-Na}_2\text{S}_2\text{O}_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$, H_3BO_3 dan H_2SO_4 pro analis, aquades, indikator campuran metil merah dan metilen blue serta HCl 0,1 N.

Peralatan yang digunakan selama penelitian ini adalah baskom plastik, pisau, talenan, kain blacu, neraca analitik, *meat grinder*, *blender*, kompor, cetakan, termometer dan alat-alat untuk analisis kimia (tabung reaksi, pH meter, erlenmeyer, buret, gelas ukur, tabung Kjeldahl, Kjeldahl system, soxiet, desikator), Instron P1140, *whitenessmeter*, dan peralatan untuk pengujian sensori (*score sheet* uji sensori, dan pining).

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari proses pembuatan gel ikan sapu-sapu dan menentukan banyaknya pencucian pada surimi yang akan menghasilkan gel ikan terbaik. Beberapa parameter yang diukur, yaitu rendemen daging, pH, kadar air surimi, protein larut garam, protein larut air, derajat putih, kekuatan dan kekenyalan gel (*gel strength*), uji lipat, dan uji gigit, serta uji sensori. Pada penelitian ini dilakukan uji sensori dengan menggunakan beberapa parameter yaitu penampakan, warna, dan aroma pada surimi yang dihasilkan, serta ditambah parameter tekstur dan rasa pada gel yang terbentuk, untuk melihat tingkat penerimaan panelis terhadap gel ikan yang berasal dari ikan sapu-sapu.