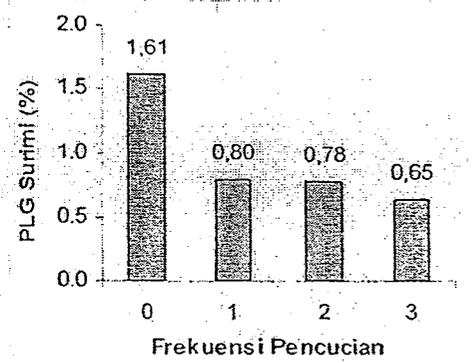


Gambar 4. Histogram kadar air surimi ikan sapu-sapu



Gambar 5. Histogram PLG surimi ikan sapu-sapu

Penurunan prosentase nilai PLG diduga karena ada sebagian protein *myofibril* yang ikut terlarut dalam air pencuci akibat pencucian yang berulang-ulang maupun ikut menempel pada kain saring pada saat pemerasan. Proses pencucian tidak hanya melarutkan protein *sarkoplasma*, tetapi juga menyebabkan protein lain seperti *miofibril* dan *stroma* dalam tubuh ikan mengalami degradasi menjadi komponen yang lebih sederhana. Komponen sederhana ini kemudian larut bersama air (Suzuki, 1981).

#### Protein Larut Air (PLA) surimi

PLA yaitu protein *sarkoplasma* yang bersifat dapat menghambat proses pembentukan gel. Pengukuran PLA bertujuan untuk mengetahui kuantitas persentase protein *sarkoplasma* yang terdapat dalam daging ikan agar dapat dihilangkan, karena sifatnya yang dapat menghambat pembentukan gel. Protein *sarkoplasma* sendiri mudah larut dalam air (0 % NaCl). Nilai rata-rata PLA surimi berkisar antara 0,07 % - 1,76 %. Semakin banyak pencucian, maka nilai PLA semakin menurun (Gambar 6).

Penurunan ini disebabkan karena pada perlakuan kontrol atau tanpa perlakuan jumlah protein *sarkoplasma* yang terdapat dalam daging masih tinggi. Adanya protein yang larut dalam air pada daging ikan yang akan dibuat produk gel ikan, mempunyai pengaruh yang merugikan dalam pembuatan gel ikan (*ashi*). Oleh karena itu, protein tersebut harus dihilangkan melalui proses pencucian daging ikan dalam air dingin yang berkali-kali.

#### Derajat putih

Pengujian warna produk (derajat putih) dilakukan dengan menggunakan alat yang bernama *Whitenessmeter*. Nilai rata-rata derajat putih gel ikan berkisar antara 20,32 % - 40,82 %. Semakin banyak pencucian maka nilai derajat putih semakin meningkat (Gambar 7). Hal ini sejalan dengan