

RINGKASAN

Sarmila Wati. 2023. Mutu Dan Tingkat Kesukaan Responden terhadap Serundeng Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Penambahan Tepung Pegagan (*Centella Asiatica*). Di bawah Bimbingan Dr. Matheus Nugroho,S.P.,M.P.

Ikan tongkol merupakan jenis ikan yang memiliki nilai ekonomis dan gizi yang tinggi namun sangat mudah mengalami pembusukan. Salah satu teknik yang dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan dan dapat menambah cita rasa ikan tongkol adalah dengan diversifikasi produk hasil perikanan dalam bentuk serundeng ikan tongkol. Serundeng ikan tongkol merupakan salah satu bentuk dari diversifikasi produk hasil perikanan yang terdiri dari 80% ikan tongkol dan 20% kelapa parut, kemudian dilakukan penambahan tepung pegagan ke dalam olahan serundeng ikan tongkol dengan tujuan untuk lebih menganekaragamkan olahan hasil perikanan serta menjaga mutu pangan yang terkandung dalam produk perikanan, diharapkan dapat meningkatkan nilai jual produk, dan juga meningkatkan minat masyarakat terhadap tanaman pegagan. *Asiaticosida* yang ada pada tanaman pegagan bekerja sebagai antioksidan untuk melawan radikal bebas, meningkatkan vitalitas dan daya ingat serta mengatasi pikun yang berkaitan erat dengan asam nukleat. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan penambahan konsentrasi tepung pegagan yakni P0 sebanyak 0%, P1 sebanyak 5%, P2 sebanyak 10%, P3 sebanyak 15%, P4 sebanyak 20%. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3. Analisis mutu (kadar air, kadar abu, kadar protein) menggunakan aplikasi SPSS versi 22 untuk dilakukan uji prasyarat untuk mencari homogenitas dan normalitas data serta *Analysis of varians* (ANOVA) untuk mencari nilai signifikansi. Sedangkan uji tingkat kesukaan responden terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur serundeng ikan tongkol menggunakan *Analysis of varians* (ANOVA). Hasil ANOVA (*Analysis of variance*) kadar air menunjukkan nilai $\text{sig.} = 0,34 > \alpha = 0,05$ maka hasil penelitian bersifat tidak signifikan. Hasil ANOVA (*Analysis of variance*) uji kadar abu menunjukkan nilai $\text{sig.} = 0,08 > \alpha = 0,05$ maka hasil penelitian bersifat tidak signifikan. Hasil uji kadar protein menunjukkan kandungan protein pada serundeng ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*) 20% (P4) menunjukkan kadar protein sebanyak 37,46%. Hasil ANOVA (*Analysis of variance*) uji tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur serundeng ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*) menunjukkan nilai $\text{sig.} = 0,00 < \alpha = 0,05$ maka hasil penelitian bersifat signifikan.

Kata Kunci : Serundeng, Ikan Tongkol, Tepung Pegagan, Tingkat Kesukaan.

SUMMARY

Sarmila Wati. 2023. Quality and respondent's preference level of Serundeng Tuna (*Euthynnus Affinis*) With the Addition of *Centella Asiatica* Flour. Under the Guidance of Dr. Matheus Nugroho, SP, MP

Tuna is a type of fish that has high economic and nutritional value but is very easy to spoil. One of the techniques that can be used to extend the shelf life and can add to the flavor of tuna is to diversify fishery products in the form of serundeng ikan tongkol. Serundeng ikan tongkol is one form of diversification of fishery products consisting of 80% tuna and 20% grated coconut, then the addition of gotu kola flour into processed serundeng ikan tongkol with the aim of further diversifying processed fishery products and maintaining the quality of food contained in fishery products, is expected to increase the selling value of the product, and also increase public interest in gotu kola plants. Asiaticoside in gotu kola works as an antioxidant to fight free radicals, increase vitality and memory and overcome senile dementia which is closely related to nucleic acids. The type of research used is quantitative descriptive research. This study used an experimental method using a complete randomized design (CRD) with 5 treatments of adding concentration of gotu kola flour, namely P0 as much as 0%, P1 as much as 5%, P2 as much as 10%, P3 as much as 15%, P4 as much as 20%. Quality analysis (water content, ash content, protein content) using the SPSS version 22 application to conduct prerequisite tests to find homogeneity and normality of data and Analysis of variance (ANOVA) to find significance values. Meanwhile, the test of respondents' level of liking for the color, aroma, taste, and texture of tuna flakes used Analysis of variance (ANOVA). The results of ANOVA (Analysis of variance) water content showed a sig.= 0.34 > $\alpha = 0.05$, so the results of the study were not significant. ANOVA (Analysis of variance) results of ash content test showed sig.= 0.08 > $\alpha = 0.05$, so the results of the study were not significant. The results of the protein content test showed that the protein content in tuna serundeng (*Euthynnus affinis*) with the addition of *Centella asiatica* flour 20% (P4) with a protein content of 37.46%. The results of ANOVA (Analysis of variance) test of the level of liking for color, aroma, taste, and texture of tuna serundeng (*Euthynnus affinis*) with the addition of *Centella asiatica* flour showed a sig value = 0.00 < $\alpha = 0.05$, so the results of the study were significant.

Keywords: Serundeng, Tuna, *Centella asiatica* Flour, Preferens Level.