

# PENGARUH METODA PENGOLAHAN TERHADAP MUTU TEPUNG IKAN YANG DIPRODUKSI DARI IKAN LAUT HASIL TANGKAPAN NELAYAN DI KABUPATEN PADANG PARIAMAN

ELVYA FAUZANA, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir. H. Khalil, M.Sc dan Dr. Ir. Yuliaty sShafan Nur, MS  
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2016

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari kandungan zat makanan dan sifat fisik tepung ikan yang diolah melalui proses pengukusan dan penjemuran yang menggunakan jenis ikan berbeda. Penelitian menggunakan tiga jenis ikan laut segar, yaitu sarden (*Sardinella fimbriata*), peperek (*Leiognathus splendens*) dan tongkol (*Euthynnus affinis*). Setiap jenis ikan digunakan sebanyak 60 kg yang dibagi menjadi dua bagian yaitu 30 kg. Setiap bagian dibagi lagi menjadi tiga sub-bagian masing-masing 10 kg sebagai ulangan. Ikan diolah menjadi tepung ikan dengan dua metoda berbeda, yaitu pengukusan dan penjemuran. Pada pengukusan, ikan ditimbang berat segarnya, kemudian dicacah, dikukus, di-press, dikeringkan dan digiling. Pada penjemuran ikan ditimbang berat segarnya, kemudian dijemur dan digiling. Parameter yang diukur adalah kandungan zat makanan (air, protein kasar (PK), lemak kasar (LK), serat kasar (SK) dan abu), mineral (Ca dan P) dan sifat fisik (kerapatan tumpukan (KT), kerapatan pemadatan tumpukan (KPT), laju pemadatan (LP) dan sudut tumpukan (ST)). Data dianalisa statistik dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 2 x 3 dengan 3 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan tepung ikan yang diolah melalui pengukusan menunjukkan kandungan PK (72,72%), Ca (4,71%), dan P (4,14) lebih tinggi, dan LK (2,39%), SK (0,99%) lebih rendah dibanding tepung ikan hasil penjemuran, yaitu PK (70,39%), Ca (3,21%), P (3,29%), LK (5,80%) dan SK (2,20%). Tepung ikan sarden tertinggi pada KT (588,83 kg/m<sup>3</sup>) dan KPT (738,23 kg/m<sup>3</sup>), kemudian terendah pada LK (3,19%) dan ST (47,76°). Tepung ikan peperek menghasilkan abu (23,44%), Ca (5,33%), P (4,29%), LP (25,17%) tertinggi. Tepung ikan tongkol menghasilkan kadar air terendah 5,10%. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tepung ikan yang diolah melalui pengukusan menunjukkan mutu lebih baik dibandingkan tepung ikan melalui penjemuran, baik dari kandungan zat makanan dan mineral maupun sifat fisik.

**Kata kunci :** *Euthynnus affinis*, *Leiognathus splendens*, metoda pengolahan, *Sardinella fimbriata*, tepung ikan