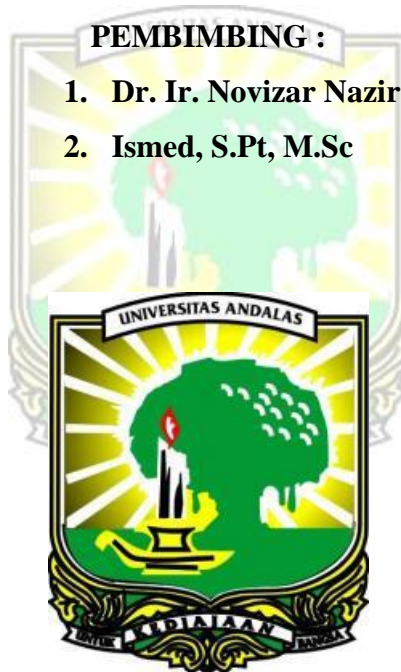


**APLIKASI GELATIN TIPE A DARI LIMBAH TULANG IKAN
TUNA (*THUNNUS SP.*) PADA PEMBUATAN *JELLY***

**VINY SAFITRI
1211121021**

PEMBIMBING :

- 1. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**
- 2. Ismed, S.Pt, M.Sc**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Aplikasi Gelatin Tipe A dari Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada Pembuatan Jelly

Viny Safitri, Novizar Nazir, Ismed

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proses aplikasi gelatin tipe A dari limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) pada pembuatan jelly dan mengetahui pengaruh konsentrasi gelatin terhadap sifat fisiko kimia jelly yang dihasilkan serta membandingkan sifat fisiko kimia jelly dengan jelly dari gelatin komersial. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5 %. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan gelatin tipe A dari limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) dengan konsentrasi 5 %, 6 %, 7 %, 8 %, dan 9 % pada pembuatan jelly. Produk jelly terbaik pada penelitian terdapat pada perlakuan E (9 % gelatin limbah tulang ikan tuna) dengan karakteristik sebagai berikut : kadar air 31,60 %, kadar abu 0,20 %, pH 3,05, sineresis 0,73 %, dan kekenyalan 58,98 g/mm². Berdasarkan uji organoleptik nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,83, aroma 3,76, tekstur 3,46, dan rasa 2,73. Sedangkan karakteristik jelly dari gelatin komersial memiliki karakteristik sebagai berikut : kadar air 29,41 %, kadar abu 0,11 %, pH 4,39, sineresis 0,72 %, dan kekenyalan 110,99 g/mm².

Kata kunci : Jelly, Gelatin, Tuna (*Thunnus sp.*)

Gelatin Type A from Tuna (*Thunnus sp.*) Bone and The Application on Jelly Production

Viny Safitri, Novizar Nazir, Ismed

Abstract

This study aims to assess the gelatin type A from tuna (*Thunnus sp.*) bone and the application on jelly production and determine the effect of concentration on the physicochemical properties of chemical gelatin jelly produced as well as comparing the physico chemical properties of gelatin jelly with commercial jelly. This study used Completely Randomized Design with 5 treatments and 3 replications. Data were statistically analyzed using ANOVA followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% significance level. The treatment in this study is the addition of gelatin type A from tuna (*Thunnus sp.*) bone with a concentration of 5%, 6%, 7%, 8%, and 9% in the manufacture of jelly. Best jelly products at the research contained in the treatment E (9% gelatin waste tuna fish bone) with the following characteristics: moisture 31.60%, ash content of 0.20%, pH 3.05, syneresis 0.73%, and elasticity 58.98 g/mm². Based on organoleptic test the average value of preferences to the color of 3.83, aroma 3.76, texture 3.46, and flavor 2.73. While the characteristics of commercial gelatin jelly has the following characteristics: moisture 29.41%, ash content of 0.11%, pH 4.39, syneresis 0.72% and elasticity 110.99 g/mm².

***Keywords:* Jelly, Gelatin, Tuna (*Thunnus sp.*)**