

ABSTRAK

KHOIROTUNNISA. Karakteristik Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Berbagai Metoda Pemanasan. Dibimbing oleh Ibu Dra. Lily Restusari, Apt, M.Farm.

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu sumber protein hewani yang potensial, namun memiliki masa simpan yang pendek dan aroma amis yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pembuatan terhadap karakteristik tepung ikan gabus, dengan parameter yang diamati meliputi warna, aroma, tekstur, dan kadar air. Penelitian dilakukan menggunakan tiga metode perlakuan yaitu perebusan (P1), pengukusan (P2), dan pengeringan langsung (P3), yang masing-masing diawali dengan proses marinasi menggunakan air perasan belimbing wuluh sebanyak 15% dari berat ikan selama 6 jam. Hasil menunjukkan bahwa metode perebusan (P1) menghasilkan tepung ikan gabus dengan warna putih gading, aroma tidak amis, tekstur halus, dan kadar air 9,92% yang sesuai dengan standar SNI (<10%). Metode pengukusan (P2) dan pengeringan langsung (P3) menghasilkan tepung dengan warna lebih gelap dan aroma amis yang masih terdeteksi. Berdasarkan hasil tersebut, metode perebusan merupakan metode terbaik dalam menghasilkan tepung ikan gabus dengan kualitas sensorik dan kadar air yang optimal.

Kata Kunci: Ikan Gabus, Tepung Ikan, Metode Pembuatan, Aroma Amis, Kadar Air

ABSTRACT

KHOIROTUNNISA. Characteristics of Snakehead Fish (*Channa striata*) Flour Using Various Heating Methods. Supervised by Dra. Lily Restusari, Apt, M.Farm.

Snakehead fish (*Channa striata*) is a potential source of animal protein but has a short shelf life and a distinctive fishy odor. This study aimed to determine the effect of different processing methods on the characteristics of snakehead fish flour, focusing on color, aroma, texture, and moisture content. Three processing methods were used: boiling (P1), steaming (P2), and direct drying (P3), each preceded by marination with starfruit juice (15% of the fish's weight) for 6 hours. The results showed that the boiling method (P1) produced fish flour with ivory white color, no fishy odor, smooth texture, and a moisture content of 9.92%, which meets the Indonesian National Standard (SNI) requirement (<10%). The steaming (P2) and direct drying (P3) methods resulted in darker colored flour and a remaining fishy smell. Based on these findings, the boiling method is the most effective for producing high-quality snakehead fish flour with optimal sensory characteristics and moisture content.

Keywords: *Channa Striata*, Fish Flour, Processing Method, Fishy Odor, Moisture Content