

**PENGARUH LAMA PENGERINGAN VAKUM TERHADAP KUALITAS
SERBUK ALBUMIN IKAN GABUS (*Ophiocephalus Striatus*)**

I Putu A Anggira W¹⁾, Titik Dwi Sulistiyati²⁾, Eddy Suprayitno²⁾

PS Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
^{1*)}kuta_c@yahoo.com, ^{3*)}dekan.fpik@ub.ac.id

ABSTRAK

Ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang diketahui memiliki manfaat yang dapat meningkatkan kandungan albumin dan daya tahan tubuh. Kandungan asam amino esensial dan asam amino nonesensial pada ikan gabus memiliki kualitas yang jauh lebih baik dari albumin telur. Untuk mendapatkan albumin, dilakukan dengan mengekstraknya dengan menggunakan ekstraktor vakum. Hasil akhir dari ekstraksi ini adalah filtrat dan residu, salah satu yang dimanfaatkan dalam pembuatan serbuk albumin ikan gabus adalah filtrat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus dan profil asam amino (terbaik) pada pengeringan vakum yang optimum untuk menghasilkan serbuk albumin ikan gabus terbaik. Perlakuan dalam penelitian ini adalah variasi lama pengeringan kemudian dilakukan analisis pada serbuk ikan gabus yang dihasilkan terhadap kadar albumin, kadar protein, kadar air, kadar abu, kadar lemak, rendemen dan profil asam amino (terbaik). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengeringan yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus. Perlakuan terbaik diperoleh pada lama pengeringan menit ke 280 (B) dengan rata-rata nilai kadar albumin (6.28%), kadar protein (15,17%), kadar air (3.80%), kadar abu (0.94%), kadar lemak (1.90%), rendemen (37.12%) dan serbuk albumin ikan gabus didapatkan 17 jenis profil asam amino yang terkandung.

Kata kunci: ikan gabus, lama pengeringan vakum, serbuk albumin, proksimat

ABSTRACT

Sneakhead Fish is one kind of freshwater fish which are known by their advantages to increase the content of albumin and human's immunity. The content of essential amino acids and nonessential amino acids in sneakhead fish. has a much better quality of egg albumin. To get albumin did extract by vacuum extractor. The result of this extraction are filtrate and residue, one of them which is used in making albumin sneakhead fish powder is filtrate. The aim of this research was determine the effect of long vacuum drying on the quality of the sneakhead fish powder albumin and amino acid profile (best) at the optimum vacuum drying to produce the best sneakhead fish albumin powder. The treatment is a variation of drying time and then do the analyze in sneakhead fish powder produced on levels of albumin, protein content, moisture content, ash content, fat content, yield and amino acid profile (best). The research was carried on by using a completely randomized design (RAL) with three times. The results showed that different drying time gives significant effect on the quality of the albumin sneakhead fish powder. The best treatment was obtained in the long drying minute to 280 (B) with an average grade albumin content (6.28%), protein content (15.17%), moisture content (3.80%), ash content (0.94%), fat content (1.90%), yield (37.12%) and albumin sneakhead fish powder found 17 kinds of amino acid profiles contained.

Key Words: sneakhead fish, duration vacuum drying, powder albumin, proximate