

**PENGARUH PROPORSI BAHAN DAN LAMA PENGGORENGAN TERHADAP
KUALITAS ABON IKAN LELE (*Clarias batrachus*) SERTA PERUBAHAN
KIMIA SELAMA PENYIMPANAN**

KHUSNUL QOTIMA
NPM. 17033010016

INTISARI

Ikan lele merupakan ikan tawar yang sering dijumpai tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu alternatif pemanfaatan ikan lele adalah diolah menjadi abon ikan lele. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik proporsi tulang dan daging ikan lele dengan lama penggorengan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial 2 faktor dan 2 kali ulangan. Faktor I adalah proporsi tulang : daging ikan lele (30:70, 50:50, 70:30). Faktor II adalah lama penggorengan (60 menit, 90 menit, 120 menit). Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan ANOVA dengan taraf 5%, apabila terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan maka dilanjutkan dengan uji DMRT. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan lama penggorengan 60 menit dengan proporsi tulang : daging ikan lele (30:70) menghasilkan abon ikan lele dengan kadar kalsium (6,78%), kadar air (8,81%), kadar abu (7,04%), kadar lemak (27,02%), angka TBA (0,18 mg.MDA/kg), bilangan peroksida (4,64 mEq O₂/Kg), total kapang (3,49 x 10² CFU/gr), uji skoring warna 1,28 (kuning) dan uji skoring aroma 4,48 (sedikit gosong). Bilangan peroksida selama penyimpanan hari ke-12 memiliki nilai peroksida sebesar 7,553 mEq O₂/Kg.

Kata kunci: abon, ikan lele, tulang, kalsium.