

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH MAHKOTA DEWA (*phaleria macrocarpa*) PADA ABON IKAN TUHUK (*Marlin*)

Oleh

BILLA APRILIA NINGRUM

Abon ikan tuhuk sangat rentan terhadap ketengikan, Ketengikan terjadi karena asam lemak pada suhu ruang dirombak akibat hidrolisis atau oksidasi sehingga perlu adanya penambahan antioksidan untuk menekan laju asam lemak bebas. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah mahkota dewa (*Phaleria macrocarpa*) terhadap perubahan asam lemak bebas yang terkandung dalam abon ikan tuhuk (*marlin*) yang disimpan selama 28 hari. Antioksidan yang digunakan yaitu ekstrak buah mahkota dewa dengan konsentrasi 0%, 1%, 2% 3% dan 4%. Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan acak Lengkap faktor tunggal. Data diuji lanjut dengan Uji Beda Nyata (BNT) pada taraf 1%. Ekstrak buah mahkota dewa pada abon ikan tuhuk berpengaruh nyata terhadap perubahan total asam lemak bebas, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur. Konsentrasi yang terpilih yaitu pada penambahan sebesar 4% dengan kriteria rasa khas abon, aroma tidak tengik, tekstur kering, warna kuning kecoklatan, dengan kandungan asam lemak bebas sebesar 7,56%, kadar lemak 25,58%, kadar air 5,95%, kadar abu 6,56%, kadar protein 29,56%, kadar karbohidrat 28,88%, kadar gula 26% dan serat kasar 2,71%.

Kata kunci : antioksidan, mahkota dewa, abon ikan tuhuk.