

ABSTRAK

PEMANFAATAN LIMBAH TULANG IKAN PATIN SEBAGAI BUBUK PENYEDAP MASAKAN

Ikan patin adalah salah satu ikan yang banyak dijadikan menu utama di banyak rumah makan di Indonesia. Tidak memungkiri jika limbah sisa dari ikan ini juga berlimpah dan dibuang begitu saja. Alasan itulah yang menarik peneliti untuk melakukan penelitian terhadap kasus tersebut. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah limbah tulang ikan patin di rumah makan “Puji Patin” dapat dimanfaatkan sebagai produk bermanfaat yang bernilai jual ekonomis. Populasi yang diterapkan dalam penelitian ini yaitu seluruh warga masyarakat Surabaya, sedangkan sampel yang diteliti adalah 90 orang panelis yang dipilih secara acak di wilayah Surabaya Barat. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan metode pembagian kuesioner. Selanjutnya, penulis mengolah data hasil penelitian menggunakan *software SPSS* untuk memperoleh kesimpulan yang signifikan berdasarkan hasil penelitian tersebut. Berdasarkan hasil yang telah diperoleh, dapat disimpulkan bahwa tulang ikan patin dapat dimanfaatkan sebagai bubuk penyedap yang diterima oleh panelis. Bubuk ikan patin yang telah dipanaskan selama 6, 8, dan 10 jam dengan oven suhu 50⁰C diperoleh hasil respon yang berbeda dari panelis ketika dicampurkan dengan sup, dimana panelis memilih pengeringan 10 jam dengan campuran bumbu rempah yaitu bubuk bawang putih 4 gram, bubuk merica 2 gram, dan garam 6 gram.

Kata Kunci: Bubuk Penyedap, Ikan Patin, Tulang Ikan Patin