

## Uji Proksimat dan Uji Kesukaan Konsumen terhadap Nata De Fish dari Pemanfaatan Sari Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di Banyuwangi

<b>Title</b>	Uji Proksimat dan Uji Kesukaan Konsumen terhadap Nata De Fish dari Pemanfaatan Sari Ikan Lemuru ( <i>Sardinella longiceps</i> ) di Banyuwangi
<b>Author Order</b>	1 of 4
<b>Accreditation</b>	4
<b>Abstract</b>	<p>Sejauh ini telah dilakukan berbagai penelitian tentang nata secara intensif di Indonesia. Fakta menunjukkan bahwa masyarakat telah mengenal dan gemar mengkonsumsi berbagai jenis nata. Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan kreatifitas, mendorong peneliti untuk mencoba teknologi fermentasi dari berbagai bahan baku, misalnya dari sari ikan lemuru (<i>Sardinella longiceps</i>). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan proksimat dan mengetahui uji kesukaan konsumen terhadap nata de fish di Banyuwangi. Metode yang digunakan yaitu dengan eksperimen di laboratorium yang dilanjutkan dengan metode survei kepada beberapa panelis yang ada di sekitar Banyuwangi. Hasil menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat nata de fish 73%, lemak 8,25%, Protein 26,75%, serat 28,5%, nitrogen 4,3%, dan mineral 9,25%. Analisis kesukaan konsumen terhadap nata de fish menunjukkan bahwa warna dan tektur lebih tinggi pada produk nata de fish, sedangkan parameter rasa menunjukkan hasil yang sama dan parameter aroma menunjukkan lebih tinggi pada produk nata kontrol. Kata kunci: Banyuwangi, kesukaan konsumen, nata de fish, proksimat.</p>
<b>Publisher Name</b>	Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Khairun
<b>Publish Date</b>	2019-08-08
<b>Publish Year</b>	2019
<b>Doi</b>	DOI: 10.33387/jikk.v2i1.1194
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan
<b>Source Issue</b>	Vol 2, No 1 (2019): Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan
<b>Source Page</b>	
<b>Url</b>	<a href="http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/kelautan/article/view/1194/943">http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/kelautan/article/view/1194/943</a>
<b>Author</b>	ANY KURNIAWATI, M.Si