**Thalia Anggita Safitri . Ilmu Perikanan 2021512013P** Optimalisasi Tekstur Surimi Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus var*) Yang Diaplikasikan Pada Kamaboko Dengan Response Surface Methodology (RSM). (Dibawah Bimbingan Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si Sebagai Pembimbing utama dan Lia Perwita Sari, S.P., M.Si Sebagai Pembimbing Pendamping).

## ABSTRAK

Surimi adalah istilah dalam bahasa Jepang tentang produk perikanan yang berasal dari hancuran daging ikan yang dihaluskan hingga membentuk seperti pasta. Surimi dibuat dengan cara melumatkan daging ikan atau protein myofibril yang diproduksi melalui tahapan proses pemisahan daging dari kulit dan tulang, pelumatan daging ikan, pencucian, penambahan garam, cryoprotectant dan dilanjutkan dengan pembekuan. Surimi merupakan produk olahan setengah jadi untuk selanjutnya diolah menjadi produk makanan jadi. Penelitian ini berjudul Optimalisasi Karakteristik Surimi Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus var*) Yang Diaplikasikan Pada Kamaboko Dengan *Response Surface Methodology* (RSM). Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode perbedaan terhadap frekuensi pencucian, temperature pencucian dan penambahan persentase sukrosa pada bahan yang berbeda terhadap karakteristik fisik tekstur surimi ikan lele sangkuriang dengan menggunakan rancangan Box-Behnken Design dan aplikasi Minitab 15. Optimalisasi frekuensi pencucian yang digunakan dari 2, 3 dan 4 kali, temperature yang digunakan yaitu 10, 20 dan 30℃, sedangkan persentase sukrosa sebanyak 1, 2, dan 3% dari berat bahan baku. Penelitian dilakukan di dua tempat yaitu di Workhsop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas PGRI Palembang dan di Laboratorim Kimia dan Mikrobiologi Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh hasil tekstur kamaboko setelah *running Response Surface Methodology* (RSM) dengan jumlah sebanyak 15 sampel yaitu berkisar antara 150,8 – 518,8, dengan pengaruh perlakuan frekuensi pencucian, *temperature* dan persentase sukrosa tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur kamaboko berdasarkan hasil ANOVA. Nilai tekstur terbaik berdasarkan kriteria nilai kamaboko yaitu berkisar dari 205,8 sampai dengan 393,6.

Kata kunci : Ikan Lele, Metode Perbedaan, Optimalisasi, Surimi.