# ABSTRAK

Amplang ikan remang merupakan produk inovasi pangan yang diolah dari bahan baku utama tepung tapioka dan daging ikan remang (*Muraenesox cinerus*) yang banyak ditemui di kawasan perairan Pantai Pasir Putih, Karawang. Daging ikan remang sebagai bahan baku alternatif diimplementasikan sebagai pengembangan produk baru yang mampu meningkatkan nilai ekonomis serta menyejahterakan nelayan ikan remang dan UMKM di Dusun Pasir Putih, Karawang. Tujuan penelitian ini adalah menentukan imbangan tepung tapioka dengan daging ikan remang untuk menghasilkan amplang ikan dengan karakteristik sesuai dengan standard SNI. Metode yang digunakan yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan tiga perlakuan. Perlakuan terdiri dari imbangan tepung tapioka dengan daging ikan remang sebesar 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan masing-masing 4 pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa amplang ikan remang dengan imbangan tepung tapioka dengan daging ikan remang sebesar 50:50 memberikan hasil terbaik yang bersifat renyah dengan nilai *hardness* 268,66 *gForce*, kadar air 2,29%, kadar protein 10,95%, kadar abu 2,77%, jumlah cemaran mikroorganisme 3,2 log CFU/g, dan jumlah cemaran *Escherichia coli* <3 APM/g. Menurut penilaian panelis melalui uji perbandingan jamak, amplang ikan remang memiliki warna dan aroma yang sama serta agak lebih baik untuk parameter rasa, tekstur, dan kenampakan keseluruhan dibandingkan sampel kontrol amplang ikan komersil. Berdasarkan hasil penelitian, amplang ikan remang telah sesuai dengan mutu Standar Nasional Indonesia (SNI) amplang ikan 7762:2013.

Kata Kunci: Amplang ikan remang, daging ikan remang, karakteristik, tepung tapioka

## ABSTRACT

*Remang Amplangs is an innovative product which is processed from tapioca flour and the flesh of the remang fish (Muraenesox cinerus) which are commonly found in Pasir Putih Beach, Karawang. Remang fish meat as an alternative raw material is implemented to develop new products that are able to increase economic value and improve the welfare of remang fishermen and MSMEs in Pasir Putih Hamlet, Karawang. The purpose of this study was to determine the balance of tapioca flour with the remang fish meat to produce remang amplangs with characteristics according to SNI standards. The research data were analyzed using a randomized block design (RAK) with 3 treatments. The treatment ratio of tapioca flour and remang fish meat at 70:30, 60:40, and 50:50 with 4 repetitions each. The results showed that remang amplangs with a ratio of tapioca flour and remang fish meat at 50:50 gave the best result which were crispy with a hardness value 268.66 gForce, moisture content 2.29%, protein content 10.95%, ash content 2.77%, amount of microbial contamination 3.2 log CFU/g, and Escherichia coli contamination <3 APM/g. According to the panelist's assessment through the multiple comparison test, remang amplangs had the same color and aroma and were somewhat better in terms of taste, texture, and overall appearance parameters than the control sample of commercial fish amplangs. Based on the research result, remangs amplang complies with the quality of the Indonesian National Standard (SNI) for fish amplang 7762:2013.*



*Keywords: Remang amplangs, characteristics, tapioca flour, remang fish meat*