









**Table 3.** Favorite level of flavoring of various raw materials of fish meat

Types of fish meat	Favorability level value			
	Appearance	aroma	taste	texture
Lukeed fish meat	7,27	7,33	7,30	7,37
Bawal fish meat	7,57	7,47	7,50	7,30
Kurisi fish meat	7,57	7,00	7,40	7,33

## Conclusion

Based on the literature study obtained information that the manufacture of flavorings made from fish can use the meat and head. The fish head used can come from the industrial waste of fish fillets. The proximate composition and degree of fondness for flavoring are influenced by the type of fish meat used.

## References

- [1] Antara N, Wartini M. 2014. *Aroma dan Komponen Flavor*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- [2] David, Fred R. 2002. *Manajemen Strategis*. Alih Bahasa: Alexander Sindoro. Penyunting: Agus Widyantoro. Penelaah: Hamdy Hady. PT Prenhallindo, Jakarta
- [3] Eko Budi Kuncoro dan F.E Ardi Wiharto. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Yogyakarta: Lily Publisher. hlm. 100
- [4] Fadila, Juhartini. 2021. Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*). *Hospital Majapahit* Vol. 13 No.1.
- [5] Mahendradatta, M., Putri, T.P., Indrastuti, Bastian, G., Tawali, A.B. 2011. Development of Seasoning Powder as Flavor Enhancer Made from Fish Paste. Presented at International Conference, Short Course and Exhibition on Nutraceutical and Functional Foods. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/619/Meta-Faperta-Bali2010.pdf?sequence=1> 12 Februari 2018.
- [6] Manggarayu, 2017. Cara dan Tips Membuat Kaldu Bubuk Homemade. <https://resep.koki.id/2017/08/15/cara-tips-buat-kaldu-bubuk-homemade/>, 7 Februari 2017.
- [7] Negara. J. K., Sio. A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana. A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf. M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 (2): 286-290.
- [8] Nurdin, E. 2017. Rumpon sebagai alat perikanan tuna berkelanjutan, Sirip kuning (*Thunnus albacares*). IPB.

Sekolah Pascasarjana Bogor. 157 hlm.

- [9] Nurhadi, B. Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- [10] Nurjanah, Abdullah, A. Tarman, K., 2011. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Bogor (ID): IPB Press.
- [11] Purnama, CM Lingga. 2001. Strategic Marketing Plan: Panduan Lengkap dan Praktis Penyusunan Rencana Pemasaran yang Strategis dan Efektif. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [12] Putri, B.R.T. 2003. Analisis Strategi Pemasaran DOC Pedaging pada PT X Unit Bali. Thesis Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [13] Rahajeng, M., 2012. Ikan Tuna Indonesia. Warta Ekspor Edisi Juni 2012. PEN/MJL/003/6/2012 Edisi Juni. Kementerian Perdagangan RI.
- [14] Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jakarta : Bina Cipta.
- [15] Saputra, S.W., A. Solichin, D. Wijayanto, dan F. Kurohman. 2011. Produktivitas dan kelayakan usaha tuna long line di Kabupaten Cilacap Jawa Tengah. J. Saintek Perikanan, 6(2):84-91.
- [16] Silas, E.G. dan P.P. Pillai. 1982. Resources of tunas and related species and their fisheries in the Indian Ocean. CMFRI Bulletin 32.190 p.
- [17] Singgih Wibowo, 2010. Manajemen Produksi, Edisi Empat, Yogyakarta, BPFE
- [18] Sivadas, M. dan A. Anasukoya. 2005. On the fishery and some aspects of the biology of Dogtooth tuna (*Gymnosarda unicolor* (Ruppell) from Minicoy, Lakshadweep. J. Marine Biology Association of India, 47(1):111-113.
- [19] Sutisna. 2001. Prilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran. PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- [20] Syah MS. 2020. Pemanfaatan Air Limbah Rebusan Ikan Tamban (*Sardinella Sp.*) Sebagai Flavor Pasta Alami Dengan Berbagai Suhu Pemanasan. [Skripsi]. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang.
- [21] Triharyuni, S. dan B.I. Prisantoso. 2012. Komposisi jenis dan sebaran ukuran tuna hasil tangkapan long line di perairan Samudera Hindia Selatan Jawa. J. Saintek Perikanan, 8(1):52- 58.
- [22] Uktolseja JCB, Gafa B, Bahar S, Mulyadi E. 1991. Potensi dan Penyebaran Sumberdaya Ikan Tuna dan Cakalang. Jakarta: LIPI.
- [23] Umar, Husein. 2002. Strategic Management in Action. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [24] Umar, Husin. 2000. Riset Pemasaran dan Prilaku Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [25] USDA, 2019. Food Data Central. U.S. Department of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/>
- [26] Wujdi, A., Jatmiko, I., Setyadi, B., Sulistyaningsih, R.K., Novianto, D., Rochman, F., Bahtiar, A., Hartaty,

H., 2014. Distribution and Biological Aspect Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) Caught by Indonesian Tuna Longline in The Eastern India Ocean. Dipresentasikan pada 16th Meeting Session of IOTC Working Party on Tropical Tunnus, Bali 15-19 November 2014. <http://iotc.org./documents/distribution-and-biological-aspect-yellowfin-tuna-thunnus-albacares-caught-indonesian-tuna>. Diakses pada 5 Februari 2019

© GSJ