

**Program Studi Sarjana Farmasi  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan  
Juli, 2025**

**ABSTRAK**

Rahma Dian Nisa

**Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Zat Besi (Fe) Dan Zink (Zn) Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)**

Ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dikenal sebagai ikan yang kaya akan bermanfaat seperti mendukung kecerdasan dan kesehatan otak, meningkatkan daya ingat, menjaga kesehatan jantung. Ikan kembung merupakan salah satu sumber mikro mineral seperti zat besi (Fe) dan zink (Zn) yang berperan dalam metabolisme tubuh. Namun, proses pengolahan ikan kembung secara umum digoreng, dipanggang, dan dikukus dapat mempengaruhi kandungan mineral tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengolahan terhadap kadar Fe dan Zn dalam ikan kembung. Pengujian ini meliputi analisis kandungan mineral Fe dan Zn sebelum dan sesudah pengolahan menggunakan *Atomic Absorption Spectrophotometry* (AAS). Hasil analisa *Kruskal-Wallis* pada pengolahan ikan kembung terhadap kadar Fe dan Zn menunjukkan nilai  $P < 0,05$  yang menandakan adanya perbedaan kadar Fe dan Zn yang signifikan. Hasil uji *Post-Hoc* menyatakan bahwa perbedaan kadar yang sangat signifikan yaitu pada pengolahan secara digoreng. Hasil kadar Fe dalam sampel yang diteliti yaitu pada sampel segar sebesar 0,584 mg/100g, sampel yang dikukus 0,378 mg/100g, sampel yang dipanggang 0,133 mg/100g, dan sampel yang digoreng 0,050 mg/100g. Pada kadar Zn diperoleh sampel segar 0,360 mg/100g, kukus 0,324 mg/100g, panggang 0,260 mg/100g, dan goreng sebesar 0,149 mg/100g. Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa pengolahan pada sampel ikan kembung berpengaruh signifikan terhadap kadar Fe dan Zn.

**Kata kunci:** ikan kembung, pengolahan, besi, zink, AAS