

RINGKASAN

Pengaruh Lama Pengasapan dan Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Bandeng (*Chanos chanos*) Asap Tanpa Duri, Eftya Zalza Febrina, NIM B32201341, Tahun 2023, 34 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP (Pembimbing I).

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi sangat lengkap. Tingginya kandungan air dan protein dalam ikan menyebabkan komoditas ini mudah mengalami pembusukan. Ikan bandeng merupakan salah satu ikan yang mengandung kadar protein tinggi, sehingga mengkonsumsi ikan bandeng bisa dijadikan salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Pengolahan ikan dengan pengasapan diduga dapat mempertahankan nilai gizi yang terkandung dalam ikan tersebut. Hal ini dikarenakan pengasapan dapat menurunkan kadar air dalam daging ikan agar lebih awet dan diduga dapat mempertahankan kadar gizi (proksimat) yang terkandung dalam daging ikan asap. Pada penelitian yang dilakukan oleh (Ratna *et al.*, 2011) menunjukkan bahwa secara umum kadar protein (20% sebelum diasap) ikan asap meningkat dengan dilakukannya pengasapan. Meningkatnya kadar protein juga disebabkan karena susutnya air yang terkandung pada ikan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan dan penyimpanan terhadap sifat kimia dan sensoris bandeng asap tanpa duri. Parameter pada sifat kimia berupa kadar air dan kadar protein, serta parameter sensoris mencakup uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktorial, faktor pertama yaitu lama pengasapan terdiri atas 4 jam dan 5 jam. Faktor kedua yaitu lama penyimpanan terdiri atas 1 hari, 2 hari, dan 3 hari.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada sifat kimia perbedaan lama pengasapan dan penyimpanan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein. Pada sifat sensoris perbedaan lama pengasapan dan penyimpanan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap hedonik rasa, namun tidak berpengaruh nyata terhadap hedonik warna, aroma, dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian sifat kimia ikan

bandeng asap, perbedaan lama pengasapan dan lama penyimpanan memiliki kadar air berkisar 45,36%–59,14% dan kadar protein berkisar 32,08%–39,06%. Sedangkan pada sifat sensoris, hasil uji hedonik diperoleh perlakuan yang paling disukai panelis ada pada perlakuan P₂W₁ yaitu dengan nilai hedonik warna 4,4 (suka), aroma 4,44 (suka), rasa 4,6 (sangat suka), tekstur 4,44 (suka).