

ABSTRACT

THE EFFECT OF DRYING METHOD AND THE PROVISION OF POWDER SEED ON THE CHARACTERISTICS OF NILE FISH (*OREOCHAROMIS NILOTICUS*)

By

IMEL DESTIARA

This study aims to obtain the best drying method and seasoning method for making tilapia jerky which has organoleptic properties that are preferred by consumers. This study uses a Randomized Complete Group Design (RCBD) method with two factors, the first factor is drying with 2 levels, namely drying using an oven at 70°C for 8 hours (P1) and drying using sunlight for 3 days (24 hours) (P2) . The second factor is the method of seasoning with 2 levels, namely, immersion in seasoning for 30 minutes (B1) and lubrication on the surface of tilapia meat which is allowed to stand for 30 minutes (B2). The experiment was repeated 5 times, so that the total experiment was 20 units with a sample weight of 1 kg / head each. This research consisted of four stages, namely making tilapia jerky, organoleptic testing (Hedonic Test and Scoring Test), and testing of proximate analysis on the best treatment. Organoleptic observations include color, taste, aroma, texture, and overall acceptance which uses 25 semi-trained panelists.

The data obtained were then analyzed by analysis of variance and continued with further Orthogonal Comparison (OC) tests at the 5% level. The best treatment from organoleptic testing will then be tested proximate analysis (moisture content, protein, fat, ash). The results showed that the best drying method and seasoning method was P1B1 (oven drying at 70°C for 8 hours and seasoning by sprinkling on the surface of tilapia for 30 minutes). Jerky at the best treatment (P1B1) has organoleptic properties, i.e. the aroma is rather typical of tilapia (3.78), rather hard texture (4.18), dark brown color (4.11), taste that panelists like (4.15) , and overall acceptance by panelists (4,14). Tilapia jerky fish with the best treatment of P1B1 produces chemical properties that are in accordance with SNI 2908: 2013 namely, protein content 45.32%, furthermore chemical properties 7.37% fat content, 23.35% moisture content, 4.18% ash content and not fulfilling SNI 2908 requirements : 2013.

Keywords: Jerky, Nile Fish , drying, seasoning, organoleptic

ABSTRAK

PENGARUH METODE PENGERINGAN DAN CARA PEMBERIAN BUMBU TERHADAP KARAKTERISTIK DENDENG IKAN NILA (*OREOCHAROMIS NILOTICUS*)

Oleh

IMEL DESTIARA

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan metode pengeringan dan cara pemberian bumbu terbaik pada pembuatan dendeng ikan nila yang memiliki sifat organoleptik yang disukai konsumen. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor, faktor pertama adalah pengeringan dengan 2 taraf yaitu pengeringan menggunakan oven pada suhu 70°C selama 8 jam (P1) dan pengeringan menggunakan sinar matahari selama 3 hari (24 jam) (P2) . Faktor kedua adalah cara pemberian bumbu dengan 2 taraf yaitu, perendaman dalam bumbu selama 30 menit (B1) dan pelumuran dipermukaan daging ikan nila yang didiamkan selama 30 menit (B2). Percobaan diulang sebanyak 5 kali ulangan, sehingga total percobaan 20 unit dengan berat sample masing-masing 1 kg/ekor. Penelitian ini terdiri dari tiga tahapan yaitu pembuatan dendeng ikan nila, pengujian organoleptik (Uji Hedonik dan Uji

Skoring), dan pengujian analisis proksimat pada perlakuan terbaik. Pengamatan organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan yang menggunakan 25 panelis semi terlatih. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis dengan sidik ragam dan dilanjutkan uji lanjut Ortogonal Comparison (OC) pada taraf 5%. Perlakuan yang terbaik dari pengujian organoleptik selanjutnya akan diuji analisis proksimat (Kadar air, protein, lemak, abu). Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pengeringan dan cara pemberian bumbu yang terbaik adalah P1B1 (pengeringan oven dengan suhu 70°C selama 8 jam dan pemberian bumbu dengan cara dilumurkan pada permukaan daging ikan nila selama 30 menit). Dendeng pada perlakuan terbaik (P1B1) memiliki sifat organoleptik yakni, aroma agak khas ikan nila (3,78), tekstur agak keras (4,18), warna coklat tua (4,11), rasa yang disukai panelis (4,15), dan penerimaan keseluruhan yang disukai panelis (4,14). Dendeng ikan nila dengan perlakuan terbaik P1B1 menghasilkan sifat kimia yang sesuai SNI 2908:2013 yakni, Kadar protein 45.32%, selanjutnya sifat kimia kadar lemak 7.37 %, kadar air 23,35%, dan kadar abu 4,18% belum memenuhi syarat SNI 2908:2013.

Kata Kunci: Dendeng, ikan nila, pengeringan, bumbu, organoleptik