

ABSTRAK

PENGARUH JUMLAH BAHAN BAKAR DAN JENIS BAHAN BAKAR TERHADAP MUTU IKAN ASAP

Oleh

PUTRI WINDASARI

Indonesia mempunyai tingkat keanekaragaman jenis ikan yang tinggi. Salah satu provinsi di Indonesia yang menyimpan keanekaragaman jenis ikan adalah Lampung. Keanekaragaman jenis ikan di Lampung salah satunya adalah ikan nila. Ikan nila merupakan suatu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan yang disebabkan oleh bakteri dan mikroorganismenya. Maka dari itu perlunya penanganan yang menguntungkan salah satunya dengan memanfaatkan teknologi pengasapan. Pengasapan ikan di Lampung sudah banyak dilakukan, namun bahan bakar yang umum digunakan yaitu tempurung kelapa, sabut kelapa dan tongkol jagung. Dalam penggunaan bahan bakar yang umum di gunakan tersebut masyarakat masih belum bisa menilai bahan bakar pengasapan yang dapat menghasilkan standar mutu ikan yang baik. Dari permasalahan diatas maka dari itu dilakukan nya penelitian mengenai pengaruh jumlah bahan bakar dan jenis bahan bakar terhadap mutu ikan asap. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jumlah bahan bakar pada pengasapan ikan nila, mengetahui jenis bahan bakar yang dapat menghasilkan ikan asap dengan mutu optimal dan mengetahui biaya bahan bakar yang diperlukan pada pengasapan ikan nila menggunakan bahan bakar tempurung kelapa, sabut kelapa dan tongkol jagung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan dilakukannya pengujian organoleptik pada 25 panelis menggunakan score sheet ikan asap yang telah ditentukan oleh SNI ikan asap yang kemudian hasil skor dari panelis diolah menggunakan excel. Hasil dari penelitian ini yaitu penggunaan jumlah bahan bakar dan lama pengasapan tidak berpengaruh terhadap nilai mutu ikan asap dan jenis bahan bakar yang dapat menghasilkan ikan asap dengan mutu optimal yaitu sabut kelapa, dengan nilai organoleptik ikan asap sebesar 8,0 dengan taraf kepercayaan 95%, maka dinyatakan lulus standard SME (Sertifikat Mutu Ekspor).

Kata Kunci: pengasapan ikan, jumlah bahan bakar, jenis bahan bakar, uji organoleptik, mutu ikan asap.

ABSTRAC

THE EFFECT OF THE Amount of FUEL AND TYPE OF FUEL ON THE QUALITY OF SMOKE FISH

By

PUTRI WINDASARI

Indonesia has a high level of fish species diversity, both in fresh and marine waters. One of the provinces in Indonesia that stores the diversity of fish species is Lampung. The diversity of fish species in Lampung, one of which is tilapia. Tilapia is a food material that quickly undergoes a process of decay caused by bacteria and microorganisms. Therefore, the need for profitable handling is one of them by utilizing smoking technology. Smoking fish in Lampung has been done a lot, but the commonly used fuel is coconut shell, coconut coir and corn cobs. In the use of common fuel in the use of the community still can not assess the smoking fuel that can produce good quality standards of fish. From the above problems therefore conducted his research on the influence of the amount of fuel and the type of fuel on the quality of smoked fish. The purpose of this study is to determine the effect of the amount of fuel on the smoking of tilapia, determine the type of fuel that can produce smoked fish with optimal quality and know the cost of fuel needed on the smoking of tilapia using coconut shell fuel, coconut coir and corn cobs. The method used in this study is by organoleptic testing on 25 panelists using smoked fish score sheet that has been determined by SNI smoked fish and then the results of the panelists score processed using excel. The use of the amount of fuel and the duration of smoking does not affect the quality value of smoked fish and the type of fuel that can produce smoked fish with optimal quality, namely coconut fiber, with the organoleptic value of smoked fish of 8.0 with confidence level 95%, then passed the SME standard (export quality certificate).

Keywords: *fish smoking, amount of fuel, type of fuel, organoleptic Test, quality of smoked fish.*