

ABSTRACT

PRODUCING SMOKED CATFISH (*Clarias gariepinus*) USING WOOD CHARCOAL AND COCONUT FIBER FUEL IN VARIOUS CONCENTRATIONS

By

ANGGUN CLARISA AMALIA

*Catfish (*Clarias gariepinus*) is a type of fish that is widely cultivated in Indonesia. People in Lampung Province really like catfish with a consumption level of 17.10% of total household fish consumption. Catfish have a high water content so they are easily damaged. One way to preserve is smoking. The smoking process uses fuel to produce smoke and uses a drum type smoker. This research aims to determine the type of fumigation fuel that is effective for carrying out fumigation according to SNI quality. The parameters observed were water content, yield, amount of fuel used, and organoplastic tests (appearance, aroma, taste and texture). Then the data was analyzed using Microsoft Excel and continued with the BNT test. The results showed that A3 treatment with a mixture of charcoal and coconut fiber produced the best quality smoked catfish with a water content of 40.54%, with a sensory value of appearance of 8.3, smell of 8.7, taste of 8.7 and texture of 8.5. and the amount of fuel used was 6.03 kg.*

Keywords: Smoked, Catfish, Wood Charcoal, Coconut Fiber.

ABSTRAK

PEMBUATAN IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) ASAP MENGGUNAKAN BAHAN BAKAR ARANG KAYU DAN SABUT KELAPA PADA BERBAGAI KONSENTRASI

OLEH

ANGGUN CLARISA AMALIA

Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan jenis ikan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Masyarakat di Provinsi Lampung sangat menyukai ikan lele dengan tingkat konsumsi 17,10% dari total konsumsi ikan dalam rumah tangga. Ikan lele memiliki kandungan kadar air yang tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan. Salah satu cara untuk pengawetan adalah pengasapan. Proses pengasapan menggunakan bahan bakar untuk pembuatan asapnya dan menggunakan alat pengasap tipe drum. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis bahan bakar pengasapan yang efektif untuk melakukan pengasapan sesuai dengan mutu SNI. Parameter yang diamati yaitu kadar air, rendemen, jumlah bahan bakar terpakai, serta uji organoleptik (penampakan, aroma, rasa, dan tekstur). Kemudian data dianalisis menggunakan Microsoft Excel dan dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan A3 dengan bahan bakar campuran arang dan sabut kelapa menghasilkan ikan lele asap kualitas terbaik dengan kadar air 40,54%, dengan nilai sensori penampakan 8,3, aroma 8,7, rasa 8,7 dan tekstur 8,5, dan jumlah bahan bakar yang terpakai sebanyak 6,03 kg.

Kata Kunci: Pengasapan, Ikan Lele, Arang Kayu, Sabut Kelapa.