

ABSTRAK

PEMANFAATAN ARANG KAYU, TEMPURUNG, DAN SABUT KELAPA SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) BAKAR ASAP MENGGUNAKAN ALAT PENGASAP IKAN TIPE DRUM

Oleh

MUSTIKA PUTRI

Ikan Nila merupakan ikan air tawar yang banyak digemari oleh masyarakat, karena rasa dagingnya yang gurih dan lezat. Salah satu cara untuk mengolah ikan agar menjadi awet adalah dengan melakukan pengasapan ikan. Pengasapan ikan ini menggunakan alat pengasap tipe drum. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik ikan nila asap dengan menggunakan beberapa komponen bahan bakar. Sampel yang digunakan adalah ikan nila segar sebanyak kurang lebih 36 kg dengan bahan bakar yang terdiri dari komposisi arang kayu dan sabut kelapa, arang kayu dan tempurung kelapa, dan komposisi tempurung kelapa dan sabut kelapa. Perlakuan terbaik dari ketiga komposisi bahan bakar yang digunakan adalah perlakuan P2 dengan komposisi 50% arang kayu + 50% tempurung kelapa, dengan nilai organoleptik kenampakan 8,60, aroma 8,33, rasa 8,67 dan tekstur 8,47, yang artinya kenampakan utuh, warna kurang mengkilap spesifik produk, memiliki aroma spesifik ikan asap kurang kuat, memiliki rasa spesifik ikan asap kurang kuat, dan memiliki tekstur padat, kompak, antar jaringan cukup erat yang memiliki penyusutan bobot 35,5%, kadar air 54,89 % (sesuai dengan SNI), rendemen 64,49% dan jumlah bahan bakar yang terpakai sebanyak 3,6 kg.

Kata kunci: Pengasapan Ikan Nila, Alat Pengasapan Tipe Drum, Arang Kayu, Sabut Kelapa, Tempurung Kelapa.

ABSTRACT

USE OF WOOD CHARCOAL, SHELL, AND COCONUT FIBER AS INGREDIENTS FOR MAKING SMOKE-BURNED TILA FISH (*Oreochromis niloticus*) USING A DRUM TYPE FISH SMOKER

By

MUSTIKA PUTRI

Tilapia is a freshwater fish that is popular with many people, because its meat tastes savory and delicious. One way to process fish so that it lasts is by smoking the fish. This fish is smoked using a drum type smoker. This research aims to analyze the characteristics of smoked tilapia using several fuel components. The sample used was approximately 36 kg of fresh tilapia fish with fuel consisting of a composition of wood charcoal and coconut husks, wood charcoal and coconut shells, and a composition of coconut shells and coconut husks. The best treatment of the three fuel compositions used is the P2 treatment with a composition of 50% wood charcoal + 50% coconut shell, with an organoleptic value of appearance 8.60, aroma 8.33, taste 8.67 and texture 8.47, which means appearance whole, the color is less shiny, specific to the product, has a specific aroma of smoked fish that is less strong, has a specific taste of smoked fish that is less strong, and has a dense, compact texture, quite tight intertwining which has a weight loss of 35.5%, water content of 54.89% (in accordance with SNI), the yield is 64.49% and the amount of fuel used is 3.6 kg.

Keywords: Tilapia Fish Smoking, Drum Type Smoker, Wood Charcoal, Coconut Fiber, Coconut Shell.