

LAPORAN AKHIR

PENELITIAN TERAPAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI



PERBEDAAN MUTU ORGANOLEPTIK ABON IKAN (*Decapterus sp*)
YANG DIOLAH TANPA ASAP CAIR DAN DENGAN ASAP CAIR

OLEH :

Dr. IR. CINDY R.M. LOPPIES, M.Si (NIDN : 0020076703)

IR.DWIGHT SOUKOTTA,MP (NIDN : 0013016303)

IR. EDIR LOKOLLO,M.Si (NIDN : 0027036604)

UNIVERSITAS PATTIMURA
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
NOPEMBER 2 0 2 1

RINGKASAN

Ikan layang juga merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi tinggi yang dibutuhkan tubuh manusia. Pangan ini mengandung protein, kadar air dan asam-asam amino esensial yang lengkap dan dalam jumlah yang cukup. Ikan ini cukup melimpah dan rasanya enak sehingga banyak digemari. Pemanfaatan ikan layang dengan berbagai olahan seperti digoreng, diasap dan dikeringkan. Dalam upaya meningkatkan diversifikasi produk hasil perikanan dan nilai tambah dari olahan ikan layang maka dilakukan pembuatan abon ikan dengan penggunaan asap cair. Asap cair memiliki sifat fungsional sebagai antioksidan, antibakteri dan pembentuk warna serta cita rasa yang khas. Berdasarkan SNI 01-3707-1995, abon merupakan hasil pengolahan yang berupa pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang daya simpan. Abon ikan adalah salah satu produk olahan perikanan yang terbuat dari daging ikan dan diberi bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur yang lembut, rasa enak, dan aroma yang khas. Dalam penelitian ini dilakukan pembuatan abon ikan dengan penggunaan asap cair yang diharapkan membuat ciri khas tersendiri dari abon ikan dari mutu organoleptiknya yaitu rupa, bau, rasa dan tekstur. Tujuannya yaitu Untuk mengetahui perbedaan mutu organoleptik abon ikan layang (*Decapterus* sp.) tanpa perendaman asap cair dengan abon ikan layang (*Decapteus* sp.) dengan perendaman asap cair. Metode yang dilakukan yaitu metode eksperimen selanjutnya parameter uji yaitu organoleptik. Teknik analisis data untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan rata-rata nilai uji organoleptik ikan layang asap menggunakan statistik uji *Mann Whitney U Test*. Hasil Analisa menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara 2 kelompok perlakuan. Nilai abon ikan layang tertinggi untuk uji organoleptik adalah pada perlakuan dengan menggunakan perendaman asap cair (A2), dengan nilai kenampakan (8.6), bau (8.47), rasa (7.93), tekstur (8.2), Dan nilai abon layang terendah terlihat pada perlakuan tanpa perendaman asap cair (A1), dengan nilai kenampakan (8.13), bau (8.0), rasa (7,73) dan tekstur (7.93). Sesuai dengan SNI 7690.1:2013 menyatakan nilai organoleptik minimal 7 (dengan skor 1-9). Maka dapat dikatakan abon ikan yang diolah tanpa asap cair dan dengan asap cair masih memenuhi Standart.

Kata kunci : *Ikan layang, abon ikan dan mutu organoleptik*