

NUR LATIFAH NIM 220351100060 Pengaruh Jenis Sumber Asap terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia pada Ikan Senangin (*Eleutheronema tetradactylum*) Asap di Tanjung, Pademawu, Pamekasan. Dibawah bimbingan: **Dr. Hafiludin, S.Pi., M.Si**

ABSTRAK

Ikan senangin (*Eleutheronema tetradactylum*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki kandungan protein tinggi namun bersifat mudah rusak sehingga memerlukan pengolahan yang tepat seperti pengasapan untuk memperpanjang daya simpan dan memberikan karakteristik sensori yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis sumber asap yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan karakteristik kimia proksimat pada ikan senangin asap. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu jenis sumber asap yang terdiri dari tiga perlakuan antara lain sekam padi (SP), bonggol jagung (BJ) dan tempurung kelapa (TK) dengan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati meliputi mutu kimia proksimat (kadar air, abu, lemak dan protein) serta mutu organoleptik (kenampakan, bau, rasa, tekstur, jamur dan lendir). Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa jenis sumber asap memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air dan kadar abu ($p < 0,05$). Kadar air terendah dihasilkan oleh permukaan tempurung kelapa (68,007%) namun seluruh perlakuan masih melebihi ambang batas maksimal SNI sebesar 60%. Kadar abu tertinggi ditemukan pada perlakuan sekam padi (3,039%) yang diduga akibat kandungan silika pada bahan tersebut. Kadar lemak berkisar antara 23,277% hingga 26,055% dan kadar protein berkisar antara 4,748% hingga 5,987%. Pada uji organoleptik perlakuan tempurung kelapa dan bonggol jagung lebih disukai oleh panelis terutama pada parameter kenampakan, bau, dan rasa dibandingkan dengan sekam padi. Secara keseluruhan sumber asap tempurung kelapa dan bonggol jagung menghasilkan mutu produk yang lebih baik secara sensori dibandingkan dengan sekam padi.

Kata Kunci: Ikan Senangin, Pengasapan, Sumber Asap, Proksimat, Organoleptik

NUR LATIFAH NIM 220351100060 Pengaruh Jenis Sumber Asap terhadap Mutu Organoleptik dan Kimiam pada Ikan Senangin (*Eleutheronema tetradactylum*) Asap di Tanjung, Pademawu, Pamekasan. Dibawah bimbingan: **Dr. Hafiludin, S.Pi., M.Si**

ABSTRACT

Senangin fish (*Eleutheronema tetradactylum*) is a fishery commodity that has high protein content but is highly perishable, thus requiring proper processing such as smoking to extend its shelf life and provide distinctive sensory characteristics. This study aims to determine the effect of different types of smoke sources on the organoleptic quality and proximate chemical characteristics of smoked senangin fish. The research method used was an experimental method with a single-factor Completely Randomized Design (CRD), consisting of three treatments: rice husk (SP), corn cobs (BJ), and coconut shells (TK) with three replications. The parameters observed included proximate chemical quality (moisture, ash, fat, and protein content) and organoleptic quality (appearance, smell, taste, texture, mold, and slime). Proximate analysis results showed that the type of smoke source had a significant effect on moisture and ash content ($p < 0.05$). The lowest moisture content was produced by the coconut shell treatment (68.007%), although all treatments still exceeded the maximum SNI threshold of 60%. The highest ash content was found in the rice husk treatment (3.039%), which is presumably due to the silica content in the material. Fat content ranged from 23.277% to 26.055%, and protein content ranged from 4.748% to 5.987%. In the organoleptic test, the coconut shell and corn cob treatments were more preferred by panelists, especially in terms of appearance, smell, and taste compared to rice husk. Overall, coconut shell and corn cob smoke sources produced better sensory product quality than rice husk.

Keywords: Senangin Fish, Smoking, Smoke Sources, Proximate, Organoleptic