

RINGKASAN

WENNY DWI ANDRIA. Skripsi tentang Pengaruh Bentuk Sayatan dan Lama Pengasapan Terhadap Kualitas Salai Ikan Patin (*Pangasius hypophtalmus*). Dibawah bimbingan **Dr. Ir. Happy Nursyam, MS** dan **Dr. Ir. Yahya, MP**.

Ikan asap adalah ikan yang diolah melalui proses pengasapan dan menghasilkan produk dengan cita rasa yang khas. Ikan asap merupakan ikan yang diawetkan dengan panas dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu yang banyak menghasilkan asap dan lambat terbakar, Ikan asap merupakan salah satu produk olahan yang digemari konsumen baik di Indonesia maupun di mancanegara karena rasanya yang khas dan aroma yang sedap spesifik. Selama ini pengasapan ikan tradisional hanya bertujuan untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa asap yang khas pada ikan. Sudah ada beberapa penelitian tentang pengaruh suhu dan lama pengasapan, namun sampai saat ini belum ada yang meneliti tentang pengaruh bentuk sayatan dan lama pengasapan terhadap kualitas salai ikan patin. Pengasapan dengan bentuk sayatan dan lama pengasapan yang berbeda diduga dapat mempengaruhi kualitas nutrisi suatu produk pangan. Maka dilakukan penelitian tentang pengaruh bentuk sayatan dan lama pengasapan terhadap kualitas salai ikan patin (*Pangasius hypophtalmus*).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan pengaruh bentuk sayatan dan lama pengasapan terhadap kualitas salai ikan patin, serta untuk mengetahui perlakuan lama pengasapan yang manakah yang dapat menghasilkan kualitas salai ikan terbaik. Penelitian ini dilaksanakan mulai April – Juni 2015. Di Laboratorium Nutrisi dan Biokimia Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

Metode penelitian yang dilakukan adalah metode eksperimen. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) sederhana dengan tiga kali perlakuan dan tiga kali ulangan. Dalam penelitian ini yang menjadi variabel bebas adalah bentuk sayatan (*fillet* dan *steak*) dan lama pengasapan 4 jam, 5 jam, dan 6 jam sedangkan yang menjadi variabel terikat adalah uji proksimat, uji organoleptik, uji TPC, uji Aw, uji warna dan uji tekstur (daya patah).

Dari hasil uji, bentuk sayatan dan lama pengasapan pada salai ikan patin, memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, nilai rasa, nilai aroma, Aw dan warna kekuningan (b^*). Berdasarkan kecerahan warna (L^*) dan tekstur (daya patah), bentuk sayatan dan lama pengasapan pada salai ikan patin memberikan pengaruh yang sangat nyata.

Perlakuan terbaik untuk nilai analisa Aw, TPC, warna kemerahan (a^*), warna kekuningan (b^*), kadar protein dan warna pada analisa organoleptik adalah perlakuan pengasapan selama 4 jam. Berdasarkan nilai analisa kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kecerahan warna (L^*) perlakuan pengasapan yang terbaik adalah selama 5 jam. Pengasapan selama 6 jam merupakan perlakuan terbaik untuk nilai analisa dari parameter nilai tekstur, nilai rasa, nilai aroma, kadar air dan tekstur (daya patah) pada salai ikan patin.