

# **PENGARUH SUHU DESTILASI BEBERAPA JENIS ASAP CAIR TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK IKAN NILA (*Oreochormis niloticus*) ASAP**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi dan Rekayasa Proses Hasil Pertanian, Laboratorium Kimia, Biokimia Hasil Pertanian dan Gizi Pangan, Laboratorium Total Quality Control, dan Laboratorium Mikrobiologi dan Bioteknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas pada bulan Januari sampai April 2012. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan bahan baku pembuatan asap cair yang paling disukai dan suhu destilasi asap cair yang tepat dalam pengasapan ikan nila asap untuk menghasilkan organoleptik yang baik.

Perlakuan yang digunakan adalah dengan mengkombinasikan bahan baku pembuatan asap cair (A1 = tempurung kelapa, A2 = tongkol jagung, A3 = batang bambu, A4 = kayu kulit manis, dan A5 = kulit batang sagu) dan suhu destilasi asap cair (B1 = 130<sup>0</sup>C, B2 = 140<sup>0</sup>C, dan B3 = 150<sup>0</sup>C). Pengamatan yang dilakukan terhadap ikan nila asap meliputi kadar fenol total dan uji organoleptik yang terdiri dari rasa, aroma, dan warna dengan metode uji kesukaan. Produk yang paling disukai dari organoleptik dilakukan analisa kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan uji angka lempeng total.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar fenol total ikan nila asap berkisar antara 0,01% - 0,03%. Produk yang paling disukai adalah kombinasi perlakuan A3B2 (batang bambu dengan suhu destilasi 140<sup>0</sup>C) dengan persentase tingkat kesukaan panelis terhadap rasa 65%, aroma 65%, dan warna 85%. Analisa kimia didapat kadar fenol 0.01%, kadar air 12,60%, kadar abu 13,68%, kadar protein 58,55%, kadar lemak 21,57%, angka lempeng total  $4,9 \times 10^5$  koloni/gr bahan setelah penyimpanan 15 hari.

Kata kunci : asap cair, ikan nila asap, suhu destilasi