

ABSTRAK

KIFLIN TOWADI 632408041. Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. Dibimbing oleh Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Faiza A. Dali S.Pi, M.Si

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui produk terbaik ikan tongkol asap pada perlakuan lama pengasapan yang berbeda berdasarkan hasil organoleptik dan kadar air, selanjutnya produk terpilih dianalisis mikrobiologis.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan perlakuan 2 jam, 3 jam, 3.5 jam dan 4 jam sebanyak tiga kali ulangan untuk analisis kadar air, sedangkan pengujian organoleptik menggunakan analisis non parametrik *kruskal-wallis*. Data diolah lebih lanjut menggunakan uji *Duncan* apabila hasil dari masing-masing perlakuan berbeda nyata. Setelah didapatkan produk terpilih dari hasil organoleptik dan uji kadar air, selanjutnya diuji mikrobiologis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama pengasapan yang berbeda berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap parameter hedonik dan mutu hedonik (penampakan, tekstur, warna, aroma dan rasa). Hasil uji kadar air menunjukkan bahwa perlakuan lama pengasapan yang berbeda memiliki nilai rata-rata kadar air 56.75% dan. Perlakuan lama pengasapan 3.5 jam merupakan produk terpilih ikan tongkol asap berdasarkan uji organoleptik dan kadar air, selanjutnya produk terpilih ikan tongkol asap diperoleh nilai total bakteri (TPC) yaitu 2.1×10^4 CFU/g

Kata kunci : Lama pengasapan, Ikan tongkol, Organoleptik, Kadar air