

RINGKASAN

Modesta Bernadete Boi (21390011). Karakteristik Organoleptik Pampis Ikan Lele Asap Yang Diproses Denga Lama Perendaman dan Bahan Tambahan Berbeda. Dibahwa bimbingan Dr. Ir. Ayub U.I. Meko, M.Si sebagai pembimbing 1 dan DewiS. Gadi, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Ikan lele (*Clarias* sp) merupakan salah satu komoditas perikanan yang populer di Indonesia. Selain itu, ikan lele mudah di budidaya dan ikan lele memiliki cita rasa yang lezat dan tekstur daging yang empuk, menjadikan ikan lele menjadi bahan yang ideal untuk berbagai kuliner. Pampis adalah hidangan tradisonal khas Manado yang bisa terbuat dari ikan cakalang yang disuwir dan dimasak dengan bumbu rempah yang kaya. Inovasi dalam kuliner telah memungkinkan menggunakan ikan lele menjadi bahan utama membuat pampis.

Tujuan dari penelitian untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dan pengaruh penggunaan tomat dan belimbing wuluh terhadap organoleptik (kenampakan, warna, aroma, tekstur dan rasa), kadar air dan rendemen. Analisis data menggunakan Anova dua arah (jenis bahan tambahan dan lama perendaman) yang mempengaruhi variabel. Apabila berpengaruh nyata Analisis data dilanjutkan dengan Uji Duncan untuk mengetahui rata-rata antar perlakuan dan mengetahui ada tidaknya perbedaan yang signifikan. Penelitian ini didesain menggunakan pola percobaan faktorial dengan Rancangan dasar Acak Lengkap (RAL) kombinasi perlakuan dihasilkan 8 dan menjadi 2 kombinasi perlakuan sehingga diperoleh 16 satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perendaman dan jenis bahan tambahan berpengaruh sangat nyata terhadap organoleptik (kenampakan, warna, aroma, tekstur dan rasa), kadar air dan rendemen dari pampis yang dihasilkan.

Kata Kunci : Asap Cair, Bahan Tambahan, Ikan Lele, Lama Perendaman, Pampis.

SUMMARY

Modesta Bernadete Boi (21390011). Organoleptic Characteristics of Smoked Catfish Pampis Processed with Different Soaking Times and Additional Ingredients. Under the guidance of Dr. Ir. Ayub U.I. Meko, M.Si as supervisor I and Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si as supervisor II. Fisheries Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University Kupang.

Catfish (*Clarias sp*) is a popular fishery commodity in Indonesia. Apart from that, catfish is easy to cultivate and catfish has a delicious taste and tender meat texture, making catfish an ideal ingredient for various culinary delights. Pampis is a traditional Manado dish which can be made from shredded skipjack tuna and cooked with rich spices. Innovations in culinary arts have made it possible to use catfish as the main ingredient in making pampis.

The aim of the research was to determine the effect of soaking time and the effect of using tomatoes and starfruit on organoleptics (appearance, color, aroma, texture and taste), water content and yield. Data analysis used two-way Anova (type of additional material and soaking time) which influenced the variables. If the effect is real, data analysis is continued with the Duncan Test to determine the average between treatments and determine whether there are significant differences. This research was designed using a factorial Completely Randomized Design (CRD) with a combination of treatments resulting in 8 and 2 replications to obtain 16 units. The research results showed that the type of additive had a very significant effect on organoleptics (appearance, color, aroma, texture and taste), water content and yield.

Keywords : Liquid Smoke, Additional Ingredients, Catfish, Soaking Time, Pampis.