

## RINGKASAN

ANGGRENI R. KARAJI (20390002). Analisis Kualitas Abon Ikan Lele Asap yang Disimpan Dengan Kemasan Berbeda. Di bawah bimbingan: Dr.Ir. AYUB URBANUS IMANUEL MEKO, M. Si sebagai pembimbing I dan Dr.Ir. WELMA PESULIMA, MP sebagai pembimbing II, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Ikan Lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang potensial untuk dikembangkan sebagai unit usaha pada bidang perikanan di masa mendatang dan banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah didapat dan harga yang terjangkau. Pemilihan pengolahan ikan lele dengan teknik pengasapan tidak lain karena teknik pengasapan ini mampu meningkatkan daya awet ikan lele. Pemanfaatan daging ikan lele asap menjadi produk abon merupakan salah satu cara diversifikasi produk pangan dan menambah keragaman produk abon, agar produk seperti abon ikan lele bisa tahan lama untuk disimpan maka perlu adanya pengemasan. Adapun Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kualitas abon ikan lele asap yang disimpan dengan kemasan berbeda.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Oktober-November 2024 yang bertempat di Laboratorium Eksata Universitas Kristen Artha Wacana. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dan kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan variabel yang diteliti. Analisis kuantitatif digunakan untuk menerangkan data berupa angka yang didapat dari hasil pengamatan uji kadar air, Kadar lemak. Sedangkan analisis kualitatif hasil dari uji organoleptik.

Hasil dari penelitian Analisis kualitas abon ikan lele asap yang disimpan dengan kemasan berbeda. Kombinasi perlakuan jenis kemasan dan lama penyimpanan mempengaruhi mutu abon ikan lele asap. Produk abon ikan lele asap dengan kemasan dan lama penyimpanan yang berbeda pada lama penyimpanan 0 hari sampai 28 hari untuk pengujian kimiawi nilai rerata kadar air 18,10 – 19,24%, kadar lemak 20,43 – 21,12 %, sedangkan pengujian organoleptik pada jenis kemasan *standing pouch* berbahan polietilen dan *standing pouch* berbahan aluminium foil dan lama penyimpanan 0 hari sampai 20 hari untuk parameter kenampakan nilai rerata 5,06% – 8,22 %, aroma 4,06% – 8,60 %, tekstur 4,32% – 8,80 %, rasa 4,06 – 8,30 %.

**Kata kunci :** *Abon ikan, Ikan lele asap, kemasan, lama penyimpanan*

## SUMMARY

ANGGRENI R. KARAJI (20390002). Analysis of the Quality of Smoked Catfish Floss Stored in Different Packaging Types. Supervised by: Dr. Ir. AYUB URBANUS IMANUEL MEKO, M. Si as the First Supervisor and Dr. Ir. WELMA PESULIMA, MP as the Second Supervisor, Fisheries Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University, Kupang.

Catfish is a freshwater fish that has potential for development as a future business unit in the fisheries sector and is widely consumed due to its easy availability and affordable price. The choice of smoking as a processing method is to enhance the shelf life of catfish. Utilizing smoked catfish meat into floss is one way to diversify food products and increase the variety of floss products. To ensure the longevity of the smoked catfish floss, appropriate packaging is required. The aim of this study is to analyze the quality of smoked catfish floss stored in different packaging types.

This research was conducted in October-November 2024 at the Eksata Laboratory of Artha Wacana Christian University. The data analysis used both quantitative and qualitative methods to describe the variables under study. Quantitative analysis was applied to explain the numerical data obtained from the moisture and fat content tests, while qualitative analysis was used for organoleptic test results.

The results of the study on the quality of smoked catfish floss stored in different packaging showed that the combination of packaging type and storage duration significantly affected the quality of smoked catfish floss. The average values for chemical tests in terms of moisture content ranged from 18.10 % to 19.24% and fat content from 20.43 % to 21.12 % with storage periods from 0 to 28 days. For organoleptic tests, using polyethylene and aluminum foil standing pouches with storage durations from 0 to 20 days, the average values for appearance ranged from 5.06 % to 8.22%, aroma from 4.06% to 8.60%, texture from 4.32% to 8.80%, and taste from 4.06% to 8.30%.

**Keywords:** *Fish floss, smoked catfish, packaging, storage.*