

ABSTRAK

RABAWATI, “PEMANFAATAN ASAP CAIR GRADE I DARI LIMBAH TEMPURUNG KELAPA SEBAGAI PENGAWET IKAN KEMBUNG” (Dibimbing Oleh Andi Aladin dan La Ifa).

Berdasarkan data pada Kelautan dan Perikanan Dalam Angka, 2015, tercatat produksi perikanan Indonesia tahun 2014 mencapai 20,8 juta ton. Produksi perikanan mengalami peningkatan sebesar 7,35 persen dibandingkan tahun sebelumnya yaitu pada tahun 2013 sebesar 19,4 juta ton. Untuk mempertahankan kesegaran ikan dalam mengelola potensi tersebut maka harus dibarengi dengan langkah antisipasi, salah satunya yaitu dengan mengawetkan ikan menggunakan asap cair dari tempurung kelapa grade I. Asap cair selain dapat menciptakan citarasa pada ikan yang diolah, juga dapat dimanfaatkan untuk menghambat pertumbuhan bakteri patogen sehingga ikan bisa lebih awet.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui waktu optimum perendaman dalam pengawetan ikan kembung dengan menggunakan asap cair grade I dari tempurung kelapa, mengetahui konsentrasi optimum asap cair grade I dari tempurung kelapa dalam pengawetan ikan kembung, dan mengetahui lama daya awet ikan kembung dengan menggunakan pengawet asap cair grade I dari tempurung kelapa.

Penelitian ini dilaksanakan dengan langkah awal yaitu pirolisis limbah tempurung kelapa menjadi asap cair kemudian mendestilasi asap cair tersebut ke grade 2, dan mendestilasi kembali sampai menghasilkan asap cair grade 1. Asap cair grade I tersebut dipakai untuk mengawetkan kembung.

Karakteristik ikan hasil pengamatan berdasarkan pada kondisi optimum yaitu warna, tekstur, dan aroma. Untuk parameter penelitian ini dilihat pada kondisi optimum pengawetan yaitu waktu perendaman ikan dalam asap cair (20 menit), konsentrasi asap cair (5 %), dan lama penyimpanan (48 jam). Uji mikroba diperoleh sebesar $9,8 \times 10^4$ koloni/g menunjukkan kondisi ini memenuhi standar pangan yaitu SNI 01-2729-2013 tentang persyaratan mutu dan keamanan ikan segar bahwa angka lempeng total maksimal 5×10^5 . Pengawetan ikan dengan menggunakan asap cair grade I dari tempurung kelapa sangat layak diaplikasikan pada masyarakat karena lebih efektif dan efisien.

Kata kunci : asap cair, ikan kembung, karakteristik ikan, kondisi optimum

