



Telah dilakukan penelitian tentang evaluasi asap cair yang dihasilkan dari berbagai macam bahan dasar. Penentuan kualitas asap cair dilakukan dengan menganalisa bahan dasar, asap cairnya, dan aplikasi pada daging. Bahan dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah kayu kamper, kayu sengon, sabut kelapa dan kelobot jagung.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa pada analisa bahan dasar kandungan lignin dan selulosa pada kayu kamper > sabut > sengon > kelobot. Kualitas asap cair yang dihasilkan dipengaruhi oleh kandungan lignin dan selulosa pada bahan dasar. Pada analisa asap cair kandungan fenol kamper > sabut > sengon > kelobot, kandungan asam kamper > sabut > kelobot > sengon, dan kandungan kandungan karbonil sabut > kamper > sengon > kelobot. Sedangkan pada aplikasi angka malonaldehid hari-9 kamper < sabut < kelobot < sengon < kontrol, dan pada analisa TPC kamper < sabut < sengon < kelobot < kontrol. Untuk analisa sensoris dilakukan dengan uji kesukaan. Ternyata daging yang diasapi dengan kamper paling disukai. Urut-urutan kesukaan adalah sebagai berikut: kamper, sabut, sengon, kelobot, kontrol.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa urutan bahan dasar penghasil asap dari yang paling baik adalah Kayu kamper, sabut kelapa, kayu sengon dan kelobot jagung.