



Intisari

Ikan lele asap merupakan salah satu produk yang ditemukan di beberapa kota di Indonesia. Daya simpan ikan lele asap dapat diperpanjang dengan cara pengemasan menggunakan kemasan *retort pouch*. Pengemasan menggunakan *retort pouch* lebih efektif dan efisien dibandingkan dengan pengemasan kaleng karena harganya lebih murah dan waktu sterilisasi lebih cepat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan nilai sterilitas ikan lele asap bumbu tradisional dalam *retort pouch* dan untuk mengetahui perubahan tekstur dan sensoris produk yang disimpan selama 2 bulan. Penelitian ini dilakukan di BTPBA-LIPI Gunungkidul. Perlakuan yang digunakan adalah perbedaan bumbu berupa rendang, sambal balado dan sambal goreng serta waktu sterilisasi selama 20 dan 25 menit. Nilai sterilitas dari perlakuan suhu sterilisasi 121°C selama 20 menit berturut-turut pada balado, rendang dan sambal goreng adalah 3,49; 5,46; dan 5,56 menit. Nilai sterilitas dari perlakuan suhu sterilisasi 121°C selama 25 menit berturut-turut pada balado, rendang dan sambal goreng adalah 7,49; 8,36; dan 6,89 menit. Dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa perlakuan sterilisasi 121°C selama 20 menit sudah cukup untuk mendapatkan nilai sterilitas yang memenuhi standar BPOM. Pengujian tekstur menunjukkan tidak ada perubahan pada bumbu rendang, tetapi mengalami penurunan pada bumbu sambal balado dan sambal goreng. Disisi lain, pada pengujian sensoris menunjukkan bahwa seluruh perlakuan dapat mempertahankan nilai sensoris diatas 7 selama 2 bulan pengamatan dan memenuhi SNI. Penilaian skoring yang dilakukan oleh panelis terlatih tidak mengalami perubahan signifikan.

Kata kunci : lele, pengasapan, *retort pouch*, sterilisasi, daya simpan.



Abstract

Smoked catfish is one of traditional product found in several city in Indonesia. The shelf life of smoked catfish can be extended by retort pouch packing. Retort pouch is more effective and efficient than canning because of cheaper price and faster sterilization time. This research were aimed to determine the retort pouch sterilization value of smoked catfish with traditional seasoning and to observe the texture and sensory changes during 2 month storage. This research was conducted in BTPBA-LIPI Gunungkidul. The treatment used were difference traditional seasoning named rendang, sambal balado and sambal goreng and sterilization time 20 and 25 minutes. The sterilization value for treatment with temperature 121°C for 20 minute within three smoked catfish samples were 3,49; 5,46; and 5,56 minutes for balado, rendang and sambal goreng, respectively. The sterilization value for treatment with temperature 121°C for 25 minute within three smoked catfish samples were 7,49; 8,36; and 6,89 minutes for balado, rendang and sambal goreng, respectively. The results concluded that sterilization treatment 121°C for 20 minutes was sufficient to obtain sterilization value which fulfill BPOM standard. The texture analysis showed no change for rendang, but slightly change (down) for sambal balado and sambal goreng. On other hand, the sensory analysis indicated that all treatment maintained their sensory score value at around 7 within 2 month observation and met the SNI standard. Scoring assessments conducted by trained panelists did not show significant changes.

Keyword : catfish, smoked, retort pouch, sterilization, shelf life