

INTISARI

Sidat merupakan salah satu bahan pangan yang berkadar air tinggi sehingga bersifat mudah rusak oleh karena itu perlu dilakukan pengawetan. Salah satu caranya yaitu dengan teknik pengasapan cair, yaitu pengasapan ikan dengan menggunakan asap cair. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan gizi sidat asap dan mutu organoleptik sidat asap. Perbedaan konsentrasi asap cair tempurung kelapa yang digunakan yaitu 0%; 5%; 10%; dan 15%. Analisis uji kandungan gizi pada sidat asap menggunakan metode *dry basis* (db), dengan parameter yang diujikan yaitu kandungan air, protein, lemak, abu, dan karbohidrat. Konsentrasi perendaman asap cair 5% menghasilkan *fillet* sidat asap terbaik bila dilihat dari mutu organoleptik dengan nilai kesukaan tekstur 3,47, rasa 3,83, aroma 3,65, kenampakan 3,55. Karakteristik kimia *fillet* sidat asap tersebut adalah kadar air 35,15%, abu 2,55%, protein 45,66%, lemak 50,79%, karbohidrat 1%.

Kata kunci: Asap cair, kandungan gizi, organoleptik, sidat.

ABSTRACT

The research aims to know nutrient content and organoleptic quality of smoked eel, those were treated by soaking in the liquid smoke for 10 minute. Concentrations of the liquid smoke were 0%; 5%; 10%; and 15%. Analysis test of nutrient content on smoked eel had used dry basis (db) method. The parameters were water content, protein, fat, ash, and carbohydrates. The concentration of liquid smoke 5% results the best quality of the smoked eel based on the organoleptic quality with value of texture 3,4, flavor 3,65, appearance 3,55, taste 3,83. It's chemical characteristic were moisture 35,15%, ash 2,55%, protein 45,66%, fat 5%, carbohydrate 1%.

Keywords: Eel, liquid smoke, nutrient content, organoleptic.