Universitas Indonesia Library >> Artikel Jurnal

Kajian kimia, fisik dan tingkat kesukaan ikan roa dengan lama perebusan dan pengasapan berbeda.

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20437252&lokasi=lokal

---

Abstrak

Pengasapan adalah salah satu cara pengolahan dan pengawetan ikan. Beberapa jenis produk ikan yang telah dihasilkan melalui proses pengasapan salah satunya adalah ikan Roa Asap. Lama waktu pengasapan yang diperlukan untuk menghasilkan produk ini adalah lebih dari 18 jam dengan keadaan tekstur (nilai konsistensi) yang keras. Tekstur ytang keras menandakan bahwa suatu produk memiliki kandungan air yang rendah. Dari kondisi inilah maka diperkenalkan ikan Roa Asap yang mudah dikunyah dan dinikmati oleh konsumen. Cara yang dilakukan untuk memenuhi tujuan tersebut adalah waktu pengasapan yang dikurangi dengan lama 6 jam, 12 jam dan 18 jam. Sebelum pengasapan, dilakukan pula perebusan dengan waktu 4 menit, 8 menit dan 12 menit. Perebusan dilakukan untuk mendapatkan daging yang padat dengan daya awet yang lebih panjang. Bukan hanya produk yang mudah dikunyah dan dinikmati, kandungan gizi juga harus dipertimbangkan. Salah satu kandungan gizi yang dipertimbangkan adalah protein miojibril. Protein miojibril adalah protein yang tidak larut dalam air, sehingga proses perebusan mempengaruhi kandungan protein miojibril. Dikatakan produk berarti menyatakan bahwa terdapat hubungan dengan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Dari beberapa perlakuan yang diberikan, menyatakan lama perebusan 8 menit dengan lama pengasapan 12 jam adalah yang paling disukai. Diharapkan dalam penelitian lanjutan untuk mengamati kandungan fenol dan daya simpan dari produk ikan Roa Asap tersebut.