

**SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK MUTU PRODUK IKAN ASAP  
SAGARURUNG INDUSTRI RUMAH TANGGA DI PENUKAL  
ABAB LEMATANG ILIR, SUMATERA SELATAN**

***QUALITY CHARACTERISTICS OF SMOKED FISH PRODUCTS  
SAGARURUNG OF THE HOME INDUSTRY AT PENUKAL  
ABAB LEMATANG ILIR, SOUTH SUMATRA***



**Anggi Alfiana Royani  
05061181924064**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

## **SUMMARY**

**ANGGI ALFIANA ROYANI**, Quality Characteristics of Smoked Fish Products Sagarurung of The Home Industry at Penukal Abab Lematang Ilir, South Sumatra (Supervised by **HERPANDI**).

Sagarurung smoked fish is a traditional product originating from Penukal Abab Lematang Ilir Regency, South Sumatra. Sagarurung smoked fish is not widely known by people outside Penukal Abab Lematang Ilir Regency. Information on the quality of sagarurung smoked fish products can be utilized for the development of these products. This study aimed to determine the quality characteristics of sagarurung smoked fish products processed by home industries at Penukal Abab Lematang Ilir. This research method is descriptive-explorative with two types of fish (catfish and tilapia) from three home industries. The work procedure includes preparation and sampling, proximate analysis, and organoleptic tests. The parameters observed were moisture content, fat content, protein content, ash content, and carbohydrates, as well as organoleptic tests including color, aroma, texture, and taste. The results of the proximate test of sagarurung smoked fish products are a moisture content of 59.9%–65.7%, an ash content of 1.7%–2.7%, a fat content of 1.1%–6.7%, a protein content of 25.9%–34.1%, and a carbohydrate content of 1.28%–0.04%. The results of the organoleptic tests of color, aroma, texture, and taste were, on average, liked by the panelists.

*Keywords: Sagarurung smoked fish, Quality, Water Content and Organoleptic test*

## **RINGKASAN**

**ANGGI ALFIANA ROYANI**, Karakteristik Mutu Produk Ikan Asap Sagarurung Industri Rumah Tangga di Penukal Abab Lematang Ilir, Sumatera Selatan (Dibimbing oleh **HERPANDI**).

Ikan asap sagarurung adalah produk tradisional yang berasal dari Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir, Sumatera Selatan. Ikan asap sagarurung belum banyak dikenal oleh masyarakat diluar Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir. Informasi mengenai mutu dari produk ikan asap sagarurung dapat dimanfaatkan sebagai pengembangan dari produk tersebut. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui karakteristik mutu dari produk ikan asap sagarurung yang diolah oleh industri rumah tangga di Penukal Abab Lematang Ilir. Metode penelitian ini adalah eksploratif deskriptif dengan 2 jenis ikan (patin dan nila) dari 3 industri rumah tangga. Prosedur kerja meliputi persiapan dan pengambilan sampel, analisis proksimat dan uji organoleptik. Parameter yang diamati ialah kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu dan karbohidrat serta uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil dari uji proksimat produk ikan asap sagarurung yaitu kadar air sebesar 59,9 % - 65,7%, kadar abu 1,7% - 2,7%, kadar lemak 1,1% - 6,7%, kadar protein 25,9% - 34,1% dan kadar karbohidrat 1,28% - 0,04%. Hasil dari uji organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa rata-rata disukai oleh penulis.

Kata kunci : Ikan asap sagarurung, Mutu, Kadar Air dan Uji organoleptik

**SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK MUTU PRODUK IKAN ASAP  
SAGARURUNG INDUSTRI RUMAH TANGGA DI PENUKAL  
ABAB LEMATANG ILIR, SUMATERA SELATAN**

***QUALITY CHARACTERISTICS OF SMOKED FISH PRODUCTS  
SAGARURUNG OF THE HOME INDUSTRY AT PENUKAL  
ABAB LEMATANG ILIR, SOUTH SUMATRA***

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada Fakultas  
Pertanian Universitas Sriwijaya



**Anggi Alfiana Royani  
05061181924064**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**KARAKTERISTIK MUTU PRODUK IKAN ASAP  
SAGARURUNG INDUSTRI RUMAH TANGGA DI PENUKAL  
ABAB LEMATANG ILIR, SUMATERA SELATAN**

**SKRIPSI**

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada Fakultas  
Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

**Anggi Alfiana Royani**  
05061181924064

Indralaya, Juli 2023

Pembimbing

Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.  
NIP. 197404212001121002

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr./Ir. A. Muslim, M.Agr.  
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan Judul “Karakteristik Mutu Produk Ikan Asap Sagarurung Industri Rumah Tangga di Penukal Abab Lematang Ilir Sumatera Selatan” oleh Anggi Alfiana Royani telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 20 Juli 2023 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

### Komisi Penguji

- |  |         |         |
|--|---------|---------|
| 1. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.<br>NIP: 197404212001121002      | Ketua   | (.....) |
| 2. Dr. Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc.<br>NIP: 198111012006042002 | Anggota | (.....) |
| 3. Susi Lestari, S.Pi., M.Si.<br>NIP: 197608162001122002         | Anggota | (.....) |

Ketua Jurusan  
Perikanan



Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si.  
NIP: 197602082001121003

Indralaya, Juli 2023  
Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan

Prof. Dr. Ace Bachaki, S.Pi., M.Si  
NIP: 197606092001121001

## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini.

Nama : Anggi Alfiana Royani  
NIM : 05061181924064  
Judul : Karakteristik Mutu Ikan Asap Sagarurung Industri Rumah Tangga  
di Penukal Abab Lematang Ilir

Menyatakan bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dibawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiat dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian penyusunan ini saya buat dalam keadaan sehat dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2023



Pernyataan

Anggi Alfiana Royani

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan pada tanggal 01 Maret 2001 di Tanjung Marbu, Kecamatan Rambutan, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan dari pasangan Bapak Usman dan Ibu Aisyah. Penulis merupakan anak ketiga dari empat bersaudara. Pendidikan penulis bermula dari Sekolah Dasar di SDN 20 Rambutan yang diselesaikan pada tahun 2013. Pendidikan Menengah Pertama diselesaikan di SMPN 1 Rambutan tahun 2016 dan Pendidikan Menengah Atas diselesaikan di SMAN 1 Rambutan tahun 2019. Sejak 2019 penulis tercatat sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SNMPTN (seleksi nilai masuk perguruan tinggi negeri).

Penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) periode 2020-2021 sebagai anggota Departemen Infokom. Tercatat sebagai anggota aktif dalam organisasi di lingkup kampus yaitu Resimen Mahasiswa sebagai anggota Resimen Mahasiswa Satuan 601/PSA Universitas Sriwijaya periode 2019/2020, periode 2020/2021 menjadi anggota provost dan periode 2022/2023 sebagai staf bidang kesekretariatan, juga tercatat sebagai anggota aktif PMI Unit Universitas Sriwijaya angkatan 6 pada tahun 2020-2022 menjadi anggota kesehatan dan unit donor darah, serta mahasiswa aktif Universitas Sriwijaya sejak tahun 2019 hingga sekarang.



## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada tuhan yang maha Esa atas karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Karakteristik Mutu Ikan Asap Sagarurung Industri Rumah Tangga di Penukal Abab Lematang Ilir Sumatera Selatan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Universitas Sriwijaya. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membimbing dan membantu dalam proses pembuatan skripsi. Maka penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si. selaku Ketua jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya.
4. Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Skripsi saya.
5. Ibu Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Akademik saya tahun 2019-sekarang.
6. Ibu Dr. Sherly Ridhowati N.I., S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Praktek Lapangan saya pada tahun 2022-sekarang.
7. Bapak Muhakka, S.Pt., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Kuliah Kerja Nyata saya pada tahun 2021.
8. Ibu Dr. Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc., dan Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si. selaku Dosen Penguji Skripsi saya.
9. Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir atas kesempatannya menjadi bagian dari penelitian BALITBANG.
10. Bapak Dr. Muslim, S.Pi., M.Si. atas bantuan selama saya melakukan penelitian.
11. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Bapak Dr. Rinto S.Pi., M.P., Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ph.D., Bapak Dr. Agus Supriyadi, S.Pt., M.Si., Bapak Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Si., Ibu Wulandari, S.Pi., M.Si., Ph.D., Ibu Siti Hanggita R.J., S.T.P., M.Sc., Ph.D., Ibu

Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si., dan Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D.  
Terima kasih atas ilmu, nasihat, dan telah menjadi seperti orang tua selama di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan.

12. Keluarga tercinta yaitu orang tua saya Bapak Usman, Mamak Aisyah, serta saudari perempuan pertama saya ayuk Aina, Aak Soderi Santi, saudari perempuan kedua Junaida, adik saya Qallita Aqyuni Bilqis serta kakak ipar saya Muhammad Andi Diansah dan keponakan saya yang paling tampan Muhammad Rayyan dan juga kucing kembar saya Kucel, Geez dan Jhonatan. Terima kasih atas cinta dan doa yang telah diberikan kepada saya sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik.
13. Kepada saudara saya tercinta Junaida, skripsi ini saya persembahkan untukmu, dibuat dengan laptop yang saudara tercinta belikan untuk kelancaran perkuliahan saya. Semoga lekas sehat kembali dan berat badan mu lekas bertambah, serta makan dengan lahap. *I LOVE YOU*.
14. Keluarga besar Husein yang telah banyak menyumbangkan kebutuhan saya selama masa perkuliahan. Saya mengucapkan terima kasih atas doa dan bantuannya selama masa perkuliahan. Mohon maaf tidak dapat disebutkan satu persatu.
15. Keluarga besar Benuh, wak Na dan ujuk Sani terimakasih atas semangat yang selalu diberikan kepada saya.
16. Teman-teman seperjuangan yang tersayang THI angkatan 2019, serta kakak THI angkatan 2017, 2018 dan adik-adik THI agkatan 2020, 2021, 2022 atas kerjasamanya selama masa perkuliahan.
17. Bang Dimas dan Bang Edo Saputra Budidaya Perairan. atas kerja samanya dan motivasi serta kritik dan saran selama saya melakukan penelitian.
18. Siska Apriyani dan Cindy Oktaviana terimakasih atas semangat dan motivasi yang selalu mengalir kepada saya.
19. Resimen Mahasiswa Satuan 601/PSA Universitas Sriwijaya leting 59.
20. Serta Menwa UNSRI angkatan 57,58,60,61,62 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.
21. Sesuatu yang tidak mungkin akan menjadi mungkin selama kita jalani dan kita yakini bahwa Allah SWT selalu bersama kita. Terima kasih diri karena selalu

menjadi manusia yang pantang menyerah serta tegar melewati masalah demi masalah hingga bingung mau cobain yang mana.

Penulis sadar bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kesalahan baik yang disengaja maupun tidak. Untuk itu penulis memohon maaf dan bimbingan dari berbagai pihak demi kebaikan di kemudian hari.

Penulis mengharapkan semoga pelaksanaan penelitian dan penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, Juli 2023

Penulis

# DAFTAR ISI

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| KATA PENGANTAR .....                                | ix             |
| DAFTAR ISI.....                                     | xii            |
| DAFTAR TABEL.....                                   | xiv            |
| DAFTAR GAMBAR .....                                 | xv             |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                               | xvi            |
| BAB 1. PENDAHULUAN .....                            | 1              |
| 1.1. Latar Belakang .....                           | 1              |
| 1.2. Tujuan .....                                   | 3              |
| 1.3. Manfaat .....                                  | 3              |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....                       | 4              |
| 2.1. Deskripsi Ikan .....                           | 4              |
| 2.1.1. Ikan Patin .....                             | 4              |
| 2.1.2. Ikan Nila.....                               | 5              |
| 2.2. Pengasapan Ikan.....                           | 6              |
| 2.2.1. Tahapan Pembuatan Ikan Asap Sagarurung ..... | 6              |
| 2.3. Bahan Pembuatan Ikan Asap Sagarurung.....      | 7              |
| 2.3.1. Garam.....                                   | 7              |
| 2.3.2. Bawang Merah .....                           | 8              |
| 2.3.3. Gula Pasir .....                             | 8              |
| 2.3.4. Asam Jawa .....                              | 9              |
| 2.3.5. Cabai Merah .....                            | 10             |
| 2.4. Standar Mutu Ikan Asap (SNI) .....             | 10             |
| BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....                  | 12             |
| 3.1. Tempat dan Waktu .....                         | 12             |
| 3.2. Alat dan Bahan.....                            | 12             |
| 3.3. Metode Penelitian.....                         | 12             |
| 3.4. Cara Kerja .....                               | 13             |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.4.1. Persiapan Sampel .....                       | 13        |
| 3.5. Parameter.....                                 | 13        |
| 3.5.1. Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....         | 13        |
| 3.5.2. Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005) .....        | 14        |
| 3.5.3. Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2005).....       | 14        |
| 3.5.4. Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005) .....    | 15        |
| 3.5.5. Analisis Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005)..... | 16        |
| 3.5.6. Uji Organoleptik.....                        | 16        |
| 3.6. Analisa Data .....                             | 16        |
| <b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>             | <b>18</b> |
| 4.1. Kadar Air.....                                 | 18        |
| 4.2. Kadar Abu .....                                | 20        |
| 4.3. Kadar Lemak .....                              | 21        |
| 4.4. Kadar Protein .....                            | 22        |
| 4.5. Kadar Karbohidrat.....                         | 24        |
| 4.6. Organoleptik.....                              | 25        |
| 4.6.1. Warna .....                                  | 25        |
| 4.6.2. Aroma.....                                   | 26        |
| 4.6.3. Tekstur .....                                | 27        |
| 4.6.4. Rasa.....                                    | 28        |
| <b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>             | <b>30</b> |
| 5.1. Kesimpulan .....                               | 30        |
| 5.2. Saran.....                                     | 30        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                               |           |
| <b>LAMPIRAN</b>                                     |           |

## DAFTAR TABEL

Halaman

|   |    |
|---|----|
| Tabel 2.1. Persyaratan mutu dan keamanan ikan asap sagarurung dengan pengasapan panas ..... | 11 |
|---|----|

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

|  |    |
|--|----|
| Gambar 4.1. Kadar air ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....                  | 18 |
| Gambar 4.2. Kadar abu ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....                  | 20 |
| Gambar 4.3. Kadar lemak ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....                | 21 |
| Gambar 4.4. Kadar protein ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....              | 23 |
| Gambar 4.5. Kadar karbohidrat ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....          | 24 |
| Gambar 4.6. Nilai organoleptik warna ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....   | 25 |
| Gambar 4.7. Nilai organoleptik aroma ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....   | 26 |
| Gambar 4.8. Nilai organoleptik tekstur ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila ..... | 28 |
| Gambar 4.9 Nilai organoleptik rasa ikan asap sagarurung ikan patin dan ikan nila .....     | 29 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  | Halaman |
|--|---------|
| Lampiran 1. Data Quisioner Proses Pembuatan Ikan Asap Sagarurung ..... | 35      |
| Lampiran 2. Pengambilan sampel ikan asap sagarurung .....              | 36      |
| Lampiran 3. Dokumentasi Uji Organoleptik Ikan Asap Sagarurung .....    | 37      |
| Lampiran 4. Hasil Uji Proksimat Ikan Asap Sagarurung.....              | 38      |
| Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Warna Ikan Asap Sagarurung .....    | 39      |
| Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Aroma Ikan Asap Sagarurung.....     | 40      |
| Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Tekstur Ikan Asap Sagarurung.....   | 41      |
| Lampiran 8. Hasil Uji Organoleptik Rasa Ikan Asap Sagarurung .....     | 42      |



# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kandungan protein sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, salah satu sumber makanan yang memiliki kandungan protein cukup tinggi ialah ikan. Ikan memiliki kandungan protein dan air yang cukup tinggi. Menurut Ciptanto (2010), ikan memiliki kandungan gizi yang terdiri dari kandungan air sebanyak 66-84%, kandungan lemak sebanyak 1-22%, kandungan protein sebanyak 15-24%, kandungan karbohidrat sebanyak 1-3%, bahan organik lain yang terkandung dalam ikan sebanyak 0,8-8%. Salah satu jenis ikan komoditas unggulan yang banyak dibudidayakan ialah ikan patin dan nila. Ikan tersebut banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas serta memiliki kandungan protein yang cukup tinggi serta kadar kolestrol yang ada pada ikan patin rendah sehingga aman jika dikonsumsi. Kandungan gizi 100 gram ikan patin terdiri dari 16,08% protein, kandungan lemak sekitar 5,75%, karbohidrat 1,5%, abu 0,97% dan air 75,7% (Almunady *et al.*, 2011). Kandungan gizi 100 gram ikan nila terdiri dari energi 89 kal, protein 18,7%, kandungan lemak 1% dan kandungan karbohidrat sebesar 0% (TKPI, 2017).

Ikan bersifat *perishable food* sehingga dibutuhkan upaya untuk menghambat proses pembusukan dengan cara pengolahan maupun pengawetan. Pengolahan ikan secara tradisional biasanya berfokus pada penurunan kadar air produk yang dapat mengurangi jumlah dan aktivitas mikroorganisme dan mampu meningkatkan umur simpan dari produk. Pengasapan ikan adalah salah satu cara mengolah dan sekaligus mengawetkan ikan menggunakan kombinasi pemanasan dan penambahan senyawa kimia alami yang berasal dari asap kayu. Komponen dalam asap akan menempel pada ikan dan terlarut dalam tubuh ikan sehingga mampu memberikan aroma dan rasa yang khas serta warna coklat keemasan (Sakti *et al.*, 2016). Ikan asap sagarurung merupakan produk tradisional yang berasal dari Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI) yang diolah dengan cara pengasapan. Ikan asap sagarurung menjadi makanan khas dari PALI dan sering menjadi oleh-oleh khas dari kabupaten tersebut. Ikan asap sagarurung berbahan baku ikan air tawar seperti

ikan patin, nila, gabus, toman dan lele. Kebanyakan masyarakat PALI membuat produk ikan asap sagarurung menggunakan jenis ikan patin dan ikan nila, karena ikan tersebut mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah. Ikan diolah dengan cara dibelah pada bagian belakangnya lalu dibersihkan, kemudian diberi bumbu tambahan sebagai ciri khas dari ikan sagarurung. Bumbu yang ditambahkan pada ikan seperti gula, asam, cabai dan bawang lalu diasapkan dengan menggunakan kayu bakar selama kurang lebih 2 jam pengasapan. Ikan asap sagarurung khas Kabupaten PALI masih diolah dengan cara yang sederhana, masih menggunakan pengasapan tradisional dan masih berupa industri rumah tangga.

Berdasarkan hasil dari peninjauan lapangan di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir banyak terdapat pengolahan ikan asap sagarurung dalam skala rumah tangga. Namun hanya terdapat beberapa industri saja yang mengolah ikan asap sagarurung setiap harinya, selain dari itu masyarakat hanya mengolah ikan asap sagarurung untuk dikonsumsi sebagai lauk sehari-harinya dan tidak untuk di jual. Tiga industri ikan asap sagarurung yang peneliti ambil merupakan salah satu industri yang mewakili mutu produk ikan asap sagarurung di Kabupaten PALI. Sampel yang peneliti ambil berasal dari Kecamatan Abab, Desa Tanjung Kurung, selanjutnya Kecamatan Penukal, Desa Air Itam dan Kecamatan Penukal Utara, Desa Tempirai. Industri ikan Asap sagarurung yang diambil berdasarkan wilayah awal mula terciptanya produk ikan sagarurung agar mengetahui produk asli khas daerah tersebut. Hampir merata pada setiap rumah di Kabupaten PALI memiliki tempat pengolahan ikan asap sagarurung berupa drum maupun tungku bata pengasapan dalam ukuran yang kecil.

Karakteristik ikan asap sagarurung menggambarkan kualitas dari produk tersebut yang mampu memberikan pengaruh terhadap ekseptabilitas dari konsumen. Sebagain besar pengolahan ikan asap sagarurung masih bersifat tradisional yang belum mempertimbangkan keamanan dari produk pangan tersebut. Selain itu, ikan asap yang diolah secara tradisional sering kali memiliki pengaruh yang merugikan terhadap lingkungan (Swastawati *et al.*, 2013). Maka dari itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui parameter mutu ikan asap sagarurung yang diproduksi oleh industri rumah tangga di Kabupaten Penukal Abab Lematang

Irir (PALI), sehingga konsumen ikan asap sagarurung dapat mengetahui mutu produk tersebut.

### **1.2. Tujuan**

Tujuan dari penelitian Ikan Asap Sagarurung adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui karakteristik mutu produk ikan asap sagarurung industri rumah tangga di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI).
2. Memperoleh data komposisi kimia yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan karbohidrat ikan asap sagarurung
3. Memperoleh informasi mutu produk ikan asap sagarurung industri rumah tangga di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI).

### **1.3. Manfaat**

Manfaat dari penelitian Ikan Asap Sagarurung Industri Rumah Tangga di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir, Sumatera Selatan adalah sebagai berikut:

1. Sebagai informasi tentang mutu ikan asap sagarurung industri rumah tangga khususnya di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI).
2. Dapat memberikan informasi kepada semua pihak yang terkait dalam pengolahan ikan asap sagarurung tentang karakteristik mutu ikan asap sagarurung yang sesuai Standar Nasional Indonesia.
3. Menambah wawasan mengenai komposisi kimia ikan asap sagarurung industri rumah tangga khususnya di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI).

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., Ayu, D. F. dan Rahmayuni. 2020. Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 14, No. 1.
- Ajizha, S.N. 2009. *Pemanfaatan Kulit Bawang Merah (Allium Ascolonium L) Sebagai Pewarna Kain Satin Menggunakan Mordan Jeruk Nipis Untuk Membuat Mukena*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi, Universitas Negeri Semarang.
- Annisava, A. R. dan Solfan, B. 2014. *Agronomi Tanaman Hortikultura*. Aswaja Pressindo, Yogyakarta.
- Arifin, M.Y. 2016. Pertumbuhan dan survival rate ikan nila (*Oreochromis sp*) strain merah dan strain hitam yang dipelihara pada media bersalinitas. *Jurnal ilmiah universitas batanghari jambi*. Vol. 16, No. 1.
- Din. 2010. *Pemanfaatan Sukrosa Untuk Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Hastarini, E., Fardiaz, D., Irianto, H.E., Budijanto, S. 2012. Karakteristik Minyak Ikan Dari Limbah Pengolahan Filet Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) dan Patin Jambal (*Pangasius djambal*). *AGRITECH*. Vol. 32, No. 4.
- Ilhamdy, A.F., Marasabessy, I., Putri, R. M.S., Viruly, L., Oktavia, Y., Sari, E.Y., Jumsurizal., Tetty., Pratama, G. 2022. Karakteristik Kimia dan Sensori Ikan Tongkol Asap Asal Pulau Jemaja, Kabupaten Kepulauan Anambas. *Jurnal Fishtech*. Vol.11, No.1.
- Khamidah, S., Swastawati, f. dan Romadhon. 2019. Efek Perbedaan Lama Perendaman Asap Cair Kulit Durian Terhadap Kualitas Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Volume 1, No 1.
- Lawrie, R.A. (2003). *Ilmu Daging*. Penerjemah. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Manurung, H. J., F. Swastawati. dan I. Wijayanti. 2017. Pengaruh Penambahan Asap Cair terhadap Tingkat Oksidasi Ikan Kembung (*Rastelliger sp*) Asin dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1):30-37.
- Min, D.B. dan Boff, J.M. 2002. *Lipid Oxidation of Edible Oil*. Marcel Dekker. Inc. New York
- Mulyana., Susanto, H.W. dan Purwantiningrum. 2014. Pengaruh proporsi (tepung tempe semangit : tepung tapioka) dan penambahan air terhadap karakteristik kerupuk tempe semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* . 2 (4), 113-120.
- Ndahawali, D. H., Ondang, H. M. P., Tumanduk, N., Ticoalu, F. dan Rakhmayeni, D. A. 2018. Pengaruh lama waktu pengasapan dan waktu penyimpanan terhadap kandungan gizi ikan tandipan (*Duzzumieria Sp*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Universitas Negeri Manado*. 1 (3), 273-282.

- Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 2005. Marlyand: publised by the Association of Official Analytical Chemist.
- Omega. 2016. *Pengaruh Media Fermentasi Dan Konsentrasi Garam Terhadap Kualitas Bekasam Ikan Gabus (Channa striata)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Pratama, F. 2013. *Evaluasi Sensoris*. Palembang: Unsri Press .
- Puspitasari, E.H. (2014). *Uji Efek Ekstrak Etanol 70% Daging Buah Asam Jawa (Tamarindus indica L) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Jantan Galur Wistar (Rattus Norvegicus) yang Diinduksi Aloksan*. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Riyadi, N.H. dan Atmaka. W. 2010. Diversifikasi Dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. III. No.1.
- Saanin, 1984. *Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II*. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Sakti, H., Lestari, S. dan Supriadi, A. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (1), 11-18-18.
- Sarika, A.R., Lipton, A.P. dan Aishayarwa, M.S. 2019. Biopreservstive effecacy of bacteriocin GP1 of *Lactobacillus rhamnosus* GP1 on stored fish fillets. *Frontiers Nutrition*. 6 (29): 1-7.
- Septiatin, E. 2008. *Seri Tanaman Obat Apotek Hidup Dari Rempah- Rempah Hias dan Tanaman Liar*. Bandung : Yrama Widya.
- Siregar, R.R., Sumandira, I.K., Zulkhairina. Pengaruh Perbedaan Jenis Kayu Bakar dan Lama Pengasapan Terhadap Mutu Sendori Ikan Patin Asap (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*. 3(1). 2020. 1-8.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 2725: 2013. *Persyaratan Mutu Ikan Asap Dengan Pengasapan Panas*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sulistijowati, R. 2015. *Mekanisme pengasapan ikan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sulistijowati, R., Djunaedi, O.S., Nurhajati, J., Afrianto, E. dan Udin, Z. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*: Bandung : Unpad Press.
- Swastawati, F. 2020. *Teknologi Pengasaapan Ikan Tradisional*. Malang: Intimedia.
- Swastawi, F.T., Surti, T.W., Agustini, P. H., Riyadi. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 (3): 126-132.

- Syam, J. 2018. *Efek Penambahan Gula Pasir Terhadap Mutu Organoleptik dan Bakteri Total Ikan Bandeng Chanos Chanos Forsskal*. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas Hasanuddin Makasar.
- Tjahjadi, N. 1991. *Bertanam Cabai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonomi Umum*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Utami, R., Kawiji., Nurhatadi, E., Kurniasih, M. dan Indianto, D. 2013. Pengaruh Minyak Atsiri Jahe Merah Dan Lengkuas Merah Pada Edible Coating Terhadap Kualitas Fillet Ikan Patin. *Jurnal Agritech*. 33 (4), 1-18.
- Wicaksono, A.T.S., Swastawati, F., Anggo, A.D. 2014. Kualitas Ikan Pari (*Dasyatis sp*) Asap Yang Diolah Dengan Ketinggian Tungku Dan Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3, No 1, Thn 2014, Hal 147-156.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryanta., Bernadius, T., Wahyu. 2002. *Bertanam Cabai Pada Musim Hujan*. Agromedia Pustaka. Jakarta