MARYATI. NIM : 2018512016. Karakteristik Terasi Besek Khas Sungai Lumpur Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. Dibawah Bimbingan Pembimbing Utama Dr. Neny Rochyani M.T., IPM dan Pembimbing Pendamping Rih Laksmi Utpalasari S.P., M.P

**ABSTRAK**

Sungai Lumpur Kecamatan Cengal, Kabupaten Ogan Komering Ilir ialah daerah penangkapan udang dan budidaya tambak udang yang sangat potensial di provinsi Sumatra Selatan karena di daerah tersebut terdapat banyak sungai yang memiliki banyak jenis udang, ikan dan kepiting, kemudian masih banyak jenis lainnya. Banyak produksi pangan tradisional yang berbahan baku udang yang berada di Desa Sungai Lumpur yaitu terasi udang rebon (*Mystis realicta*). Selain itu ada juga bahan olahan lain yaitu kemplang udang, kemplang ikan, pempek, kerupuk udang dan kerupuk ikan. Pengeringan adalah proses penghilangan sejumlah air dari material. Dalam pengeringan, air yang dihilangkan dengan prinsip perbedaan kelembapan antara udara pengeringan dengan bahan makanan yang dikeringkan. Desa Sungai Lumpur terasi yang sudah difermentasi dan dikeringkan menggunakan matahari, kemudian setelah terasi yang telah dimasukan kedalam besek dengan metode pengeringan menggunakan matahari lalu dikeringkan kembali dengan metode pengeringan yang berbeda yaitu, matahari, asap dan oven. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik terasi besek khas Sungai Lumpur dengan metode pengeringan yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Mei 2022 bertempat di Workshop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (WSTPHP) Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, UPTD Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan KM 6,5 Palembang. Penelitian ini menggunakan pola Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan perlakuan pengeringan terasi menggunakan pengeringan yang berbeda. Pengeringan terasi yang disukai oleh panelis adalah (P1) dengan perlakuan pengeringan matahari. Kenampakan 7,40, Aroma 6,60, Tekstur 6,30, Rasa 5,40. Parameter parameter yang uji sudah sesuai dengan SNI dengan nilai kadar air 41,83, %, abu 29,90, %, protein 20,74,%.

***Kata Kunci : Karakteristik Terasi Besek, Khas Sungai Lumpur.***