PENGARUH KONSENTRASI ASAP CAIR GRADE 2 PADA

**PENGAWETAN IKAN NILA *(Oreochromis Niloticus Bleeker)***

**ABSTRAK**

Pengasapan ikan di Sumatera Selatan seringkali masih menggunakan cara Tradisional adalah pengasapan dengan udara yang terbuka dan memakan waktu yang cukup lama yaitu 24 jam bahkan sampai 2 hari. menggunakan asap cair grade

2 dapat menggantikan proses pengasapan secara tradisional. asap cair dapat digunakan sebagai pengawet, Karena adanya senyawa asam, fenol, dan karbonil yang memiliki kemampuan untuk mengawetkan bahan makanan. Asap cair dapat dihasilkan dari destilasi tempurung kelapa.penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui konsentrasi asap cair grade 2 terbaik untuk pengawetan ikan nila dan karakteristik yang dihasilkan dari proses pengawetan asap cair grade 2 menggunakan oven. berdasarkan hasil penelitian, variasi konsentrasi 10%,15% dan 20% mempengaruhi hasil pengawetan dan uji organoleptik. hasil uji organoleptik kenampakan, konsentrasi 15% yang paling banyak disukai panelis. uji rasa konsentrasi 15% banyak disukai panelis. uji tekstur konsentrasi 20% banyak disukai panelis. dan uji aroma konsentrasi 15% paling banyak disukai. dari hasil uji organoleptik didapatkan konsentrasi 15% yang paling banyak disukai oleh panelis. dari hasil tersebut dilakukan uji proksimat, kadar protein 28,03% dan lemak 8,65%. dari hasil uji proksimat terjadi penurunan kadar protein dan lemak, yang disebabkan denaturasi protein dalam pangan.

**Kata kunci:** Asap Cair, Pengawetan, Organoleptik, Proksimat

vii