

## **Intisari**

Telah dilakukan penelitian yang berjudul pengaruh pengenceran grade asap cair tempurung kelapa dan jenis ikan terhadap karakteristik ikan asap. Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan hasil dari pemanfaatan asap cair tempurung kelapa sebagai pengawet pada produk ikan yang akan meningkatkan mutu, serta untuk menetapkan jenis ikan dan pengenceran asap cair yang paling optimal dimanfaatkan sebagai pengawet pada produk ikan. Jenis ikan yang digunakan pada penelitian ini ikan nila, ikan patin, ikan kerapu, dan ikan kakap.

Penelitian ini terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mengetahui grade asap cair terpilih antara grade 1 dan grade 2, respon yang diuji yaitu respon organoleptik yang terdiri dari, aroma, tekstur dan warna dengan metode uji hedonik. Penelitian utama dilakukan untuk mengetahui pengaruh pengenceran asap cair, jenis ikan, dan interaksi pengenceran asap cair dan jenis ikan terhadap karakteristik ikan asap kering dengan metode analisis anava rancangan acak kelompok, respon yang diuji analisis fisik warna, kadar air, kadar asam lemak bebas, kadar protein, dan ketengikan

Hasil dari penelitian pendahuluan diketahui grade asap cair terpilih yaitu grade II. Hasil dari penelitian utama yaitu diketahui pengenceran asap cair berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, asam lemak bebas, warna. Jenis ikan berpengaruh terhadap kadar protein, asam lemak bebas, ketengikan, kadar air, dan analisis fisik warna. Interaksi pengenceran asap cair dan jenis ikan berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar asam lemak bebas, dan ketengikan. Hasil pengenceran yang terpilih adalah pengenceran 10x.

## ***Abstrac***

*A study titled the effect of dilution grade of coconut shell liquid smoke and fish species on the characteristics of smoked fish. The purpose of this research is to obtain the result from the utilization of coconut shell liquid smoke as a preservative in fish product that will improve the quality, and to determine the fish species and dilution of the most optimum liquid smoke used as preservative in fish products. Types of fish used in this study are tilapia, catfish, groupers, and snapper.*

*This study consists of preliminary research and main research. The preliminary study was conducted to determine the grade of selected liquid smoke between grade 1 and grade 2, the response tested was organoleptic response consisting of, aroma, texture and color with hedonic test method. The main research was conducted to determine the effect of liquid smoke dilution, fish species, and the interaction of dilution of liquid smoke and fish species to dry fish smoke characteristic with anava randomized block design method, tested analysis response of physical color, moisture content, free fatty acid content, protein, and rancidity*

*The result of the preliminary research is known grade grade of liquid smoke that is grade II. The results of the main research is known liquid smoke dilution influence on water content, protein levels, free fatty acids, color. The types of fish affect the levels of protein, free fatty acids, rancidity, moisture content, and color physical analysis. The interaction of dilution of liquid smoke and fish species affects water content, protein content, free fatty acid content, and rancidity. The result of the selected dilution is 10x dilution.*