

SUMMARY

Sagarurung fish is a traditional fish product from Penukal Abab Lematang Ilir (PALI) Regency, South Sumatra, made through a hot-smoking process with the addition of traditional spices. This study aimed to determine the effect of fuel type (wood charcoal and coconut shell) and fish type (patin and catfish) on the quality characteristics of sagarurung fish. The study used two treatment factors, resulting in four treatment combinations with two replicates. The smoking process was conducted at a temperature of 80–95°C for 3 hours. The parameters tested included organoleptic tests (color, aroma, taste, and texture) scored on a scale of 1–5 (strongly dislike to strongly like), shelf life over four days, and analysis of moisture and protein content. The results showed differences in hedonic ratings across each treatment combination. The wood charcoal treatment with catfish (A1B2) received the highest likability ratings for taste and color, with a score of 3.72 (like) for taste and 3.67 (like) for texture, while the highest scores for color and aroma were found in the coconut shell-basa fish treatment (A2B1), with a score of 3.72 (like) for color and 3.63 (like) for aroma. The combination of coconut shell with basa fish (A2B1) emerged as the best combination, yielding the highest likability ratings for aroma and color, as well as the best physicochemical properties, with the lowest moisture content (54.42%) and the highest protein content (28.55%). This combination also maintained quality during four days of storage without mold growth.

Keywords: basa fish, coconut shell, hot smoking, sagarurung fish, wood charcoal

ABSTRAK

Ikan *sagarurung* merupakan produk olahan ikan khas Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI), Sumatera Selatan, yang dibuat melalui proses pengasapan panas (*hot smoking*) dengan penambahan bumbu rempah tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis bahan bakar (arang kayu dan tempurung kelapa) serta jenis ikan (ikan patin dan ikan lele) terhadap karakteristik mutu ikan *sagarurung*. Penelitian menggunakan dua faktor perlakuan yang menghasilkan empat kombinasi perlakuan dengan dua kali ulangan. Proses pengasapan dilakukan pada suhu 80-95°C selama 3 jam. Parameter yang diuji meliputi uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dengan skor 1–5 (sangat tidak suka hingga sangat suka), umur simpan selama empat hari, serta analisis kadar air dan kadar protein. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan pada penilaian hedonik pada setiap kombinasi. Perlakuan arang kayu dengan ikan lele (A1B2) memperoleh kesukaan tertinggi untuk rasa dan warna dengan nilai 3,72 (suka) untuk rasa dan 3,67 (suka) untuk tekstur, sementara warna dan aroma tertinggi terdapat pada perlakuan tempurung kelapa dengan ikan patin (A2B1) dengan nilai 3,72 (suka) untuk warna dan 3,63 (suka) untuk aroma. Kombinasi tempurung kelapa dengan ikan patin (A2B1) menjadi kombinasi terbaik dengan menghasilkan kesukaan tertinggi pada aroma dan warna serta kandungan fisikokimia terbaik dengan kadar air terendah (54,42%), dan kadar protein tertinggi (28,55%). Kombinasi ini juga mampu mempertahankan mutu selama penyimpanan empat hari tanpa pertumbuhan jamur.

Kata Kunci: arang kayu, ikan patin, ikan *sagarurung*, pengasapan panas, tempurung kelapa