

## RINGKASAN

Deni Febriadi. Pemanggangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Menggunakan Metode Tradisional dengan Waktu Berbeda. Dibimbing oleh JUMSURIZAL dan SRI NOVALINA A.

Indonesia kaya akan berbagai jenis ikan, baik perairan tawar maupun perairan laut. Keanekaragaman hayati mencakup semua jenis tanaman hijau, fauna (termasuk ikan), mikroorganisme, dan sistem biologis serta semua siklus. Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi oleh Masyarakat. Salah satu pengolahan ikan untuk meningkatkan daya simpan dan cita rasa adalah dengan pemanggangan. Pemanggangan ikan banyak diolah oleh masyarakat pesisir sehingga masih menggunakan metode tradisional dengan menggunakan arang atau serabut kelapa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas pengolahan ikan panggang yang optimal terhadap kesukaan dan kadar air. Penelitian ini akan dilakukan dalam tiga waktu pemanggangan yang berbeda dengan enam sampel ikan yakni selama 60 menit, 80 menit, dan 100 menit. Ikan tongkol panggang yang dihasilkan dilakukan uji kadar air dan uji organoleptik. Penilaian sensoris mempertimbangkan empat aspek kualitas utama, termasuk rasa, warna, aroma, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan nilai kadar air ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap memperlihatkan bahwa kadar air ikan tongkol asap berbeda-beda, semakin lama waktu pemanggangan semakin rendah pula kandungan air ikan panggang yang dihasilkan. Kandungan air dapat berpengaruh pada masa simpan ikan panggang. Pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap ikan tongkol panggang memiliki nilai 4 (suka) pada tingkat kesukaan aroma, rasa, dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah ikan tongkol asap dengan perlakuan pemanggangan selama 100 menit (D3). Kadar air pada perlakuan D3 adalah 60,5%. Sedangkan pada pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap ikan tongkol asap memiliki nilai 4 (suka) pada tingkat kesukaan aroma, rasa, dan tekstur. Ikan asap dengan perlakuan waktu 100 menit memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan ikan dengan waktu pemanggangan yang lain.

Kata kunci : *Euthynnus affinis*, Kadar Air, Organoleptik, Pemanggangan

## SUMMARY

Deni Febriadi. Roasting of Tuna (*Euthynnus affinis*) Using Traditional Methods with Different Times. Supervised by JUMSURIZAL and SRI NOVALINA A.

Indonesia is rich in various types of fish, both freshwater and marine. Biodiversity includes all types of green plants, fauna (including fish), microorganisms, and biological systems and all cycles. Tuna is one type of fish that is widely consumed by the community. One of the fish processing to increase shelf life and flavor is by roasting. Many fish grills are processed by coastal communities so they still use traditional methods using charcoal or coconut fibers. This study aims to determine the optimal quality of grilled fish processing on liking and moisture content. This research will be conducted in three different roasting times with six fish samples, namely for 60 minutes, 80 minutes, and 100 minutes. The resulting grilled tuna is tested for moisture content and organoleptic test. Sensory assessment considered four main quality aspects, including taste, color, aroma, and texture. The results showed that the water content of smoked tuna (*Euthynnus affinis*) showed that the water content of smoked tuna varied, the longer the roasting time the lower the water content of the resulting roasted fish. Water content can affect the shelf life of grilled fish. The test of panelists' level of liking for grilled tuna has a score of 4 (like) at the level of aroma, taste, and texture. Based on the results showed that the best treatment was smoked tuna with 100 minutes of smoking treatment (D3). The water content in D3 treatment is 60.5%. Meanwhile, the test of panelists' level of liking for smoked tuna has a score of 4 (like) at the level of liking for aroma, taste, and texture. Smoked fish with a time treatment of 100 minutes has a longer shelf life than fish with other roasting times.

Keywords: *Euthynnus affinis*, Organoleptic, Roasting, Water Content