

ABSTRAK

Salah satu metode pengawetan ikan yaitu dengan dibuat menjadi bekasam. Bekasam adalah hasil atau produk ikan awetan yang diolah secara tradisional dengan metode penggaraman. Masyarakat Desa Temalang yang berada di wilayah Kabupaten Sarolangun dalam membuat bekasam memiliki cara atau bahan yang sedikit berbeda dengan yang lain. Desa ini dalam pembuatan bekasam biasanya menggunakan daun kluwek (*pangium edule reinw*) sebagai bahan campuran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kluwek terhadap karakteristik bekasam ikan gabus dan mengetahui penambahan daun kluwek yang menghasilkan karakteristik bekasam ikan gabus yang terbaik. Penelitian ini dilakukan dalam 2 tahapan yaitu pembuatan bekasam dengan waktu fermentasi selama 7 hari dan analisis fisik dan kimia bekasam menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf konsentrasi (40%, 15%, 30%, 45%) dan 2 kali ulangan. Konsentrasi penambahan daun kluwek berpengaruh sangat nyata terhadap nilai pH bekasam dan organoleptik (aroma, warna, tekstur, rasa dan keseluruhan), dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air bekasam. Konsentrasi terbaik pada penelitian ini ialah daun kluwek 30 %, yang menghasilkan kadar air 73,00 - 74,25%, pH 5,01 - 5,50, aroma 3,60 – 4,00 sedikit aroma daun, warna 3,10 – 3,30 hijau kehitaman, tekstur 3,50 – 3,70 agak keras dan rasa 3,45 – 3,60 yaitu suka dan berdasarkan penilaian penerimaan keseluruhan dari para panelis mendapatkan poin 3,55 – 3,65 yaitu suka.