

RINGKASAN

Ikan lele merupakan salah satu yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Berdasarkan Badan Pusat Statistik produksi ikan lele di Indonesia yaitu 1.000.647 ton (BPS, 2019). Menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2019 ikan lele di Provinsi Jambi sebanyak 7.914 ton. Kabupaten Muaro Jambi tahun 2015 produksi ikan lele dengan total 3.276,5 ton dan Kecamatan Mestong tahun 2015 dengan total produksi 315 ton. Ikan lele yang tidak segera ditangani akan mati menggelepar dan mengalami proses rigor dan pembusukan lebih cepat oleh aktivitas bakteri, maka dari itu dibutuhkan teknologi pengawetan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan. Karakter produk abon ikan yang lembut juga bisa menjadi permasalahan, upaya yang bisa dilakukan adalah dengan menambahkan bahan lain yang berserat yaitu jantung pisang. Jantung pisang juga memiliki kandungan nutrisi seperti: protein, serat, zat besi hingga kalsium. Suhu dan lamanya penggorengan merupakan faktor utama dalam perubahan mutu pada abon ikan, semakin tinggi dan semakin lama penggorengan mempengaruhi warna dan rasa abon ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penggorengan terhadap mutu abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok dan untuk mendapatkan suhu penggorengan abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok yang tepat untuk menghasilkan mutu abon ikan.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan perlakuan suhu penggorengan. Suhu yang digunakan terdiri dari 4 (empat) taraf perlakuan yaitu suhu 100°C-110°C, 115°C-125°C, 130°C-140°C dan 145°C-155°C dengan waktu yang sama yaitu 20 menit. Setiap perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 16 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam apabila terdapat perbedaan maka dilakukan uji lanjut DNMR (*Duncan New Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu penggorengan abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok berpengaruh nyata terhadap, kadar air, kadar protein, kadar lemak, warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan namun tidak berpengaruh nyata terhadap serat kasar. Suhu penggorengan abon ikan dengan mutu abon terbaik terdapat pada perlakuan suhu 130-140°C dengan kadar air 4,35%, kadar protein 45,43%, kadar lemak 28,61%, serat kasar 0,50%, warna 3,04 (agak coklat), rasa 3,96 (gurih), aroma 3,80 (beraroma abon ikan), tekstur 3,60 (agak kasar) dan penerimaan keseluruhan 4,12 (suka).

Kata kunci : Abon, Ikan lele, Jantung pisang kepok, Suhu penggorengan