

ABSTRAK
PENGARUH JENIS SUMBER KARBOHIDRAT TERHADAP pH, TOTAL ASAM TERTITRASI DAN MUTU BEKASAM IKAN PATIN (*Pangasius djambal*)

Ani Petronika

131434003

Universitas Sanata Dharma

Ikan patin cepat mengalami pembusukan, hal tersebut mengakibatkan masa penyimpanan yang relatif singkat. Cara untuk memperpanjang masa penyimpanan ikan adalah difermentasi, contohnya bekasam. Bekasam adalah produk awetan ikan secara tradisional dengan penambahan sumber karbohidrat dan pencampuran garam lalu dilanjutkan dengan fermentasi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh jenis sumber karbohidrat terhadap pH, Total Asam Tertitrasi dan mutu bekasam ikan patin (*Pangasius djambal*) serta mengetahui sumber karbohidrat yang paling banyak disukai oleh panelis dalam pembuatan bekasam.

Cara pembuatan bekasam diperoleh berdasarkan wawancara dengan masyarakat Dayak. Bekasam dibuat dengan cara ikan patin dicuci dipotong menjadi beberapa bagian dan ditimbang sebanyak 100 gram, selanjutnya ikan ditaburi garam sebanyak 15 gram dan dicampur dengan nasi sebanyak 50 gram lalu diaduk hingga rata, kemudian dimasukkan ke dalam toples plastik dan ditutup hingga rapat lalu difermentasi selama 5 hari. Penelitian ini menggunakan perlakuan jenis sumber karbohidrat yaitu beras merah, beras hitam, ketan putih dan beras putih. Parameter yang diamati yaitu pH, Total Asam Tertitrasi dan mutu bekasam (warna, aroma, rasa, dan tekstur).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan jenis sumber karbohidrat memberikan pengaruh terhadap pH, tetapi tidak berpengaruh terhadap Total Asam Tertitrasi bekasam. Selain itu juga sumber karbohidrat dalam pembuatan bekasam yang paling banyak disukai oleh panelis yaitu pada perlakuan beras merah untuk warna dan tekstur, sedangkan untuk aroma dan rasa panelis lebih menyukai sumber karbohidrat dari perlakuan beras putih.

Kata kunci : Ikan patin, bekasam, sumber karbohidrat

ABSTRACT

THE INFLUENCE OF CARBOHYDRATE TYPE SOURCE TOWARD pH, TOTAL TITRATED ACID, AND FERMENTED FISH PRODUCT QUALITY OF SILVER CATFISH (*Pangasius djambal*)

Ani Petronika

131434003

Sanata Dharma University

Silver Catfish is a kind of fish which easily decomposed, resulted in a relatively short storage period. In order to prolong its storage period, fermentation process was needed. Bekasam, Indonesian fermented fish product, was made through this process out. This process was known as a traditional process with pouring or mixing with carbohydrate source and salt addition before the fermentation. The purpose of this study was to determine the influence of different types of carbohydrate sources to pH, Total Titrated Acid and silver catfish bekasam quality and to know the most preferred source of carbohydrates by panelists in manufacturing process.

Based on the interview with Dayak people, bekasam was made out of five steps. The fish is washed and being cut into small pieces for about 100gram, sprinkled 15 gram of salt on it, mixed it with 50gram of carbohydrate sources, which is rice, put the mixture into jars, and fermented it for five days. This study was conducted with four different carbohydrate sources treatment: brown rice, black rice, sticky rice, and hulled rice. Parameters observed were pH, Total Titrated Acid, and the quality of Silver Catfish bekasam (color, aroma, flavor, and texture).

The results showed that the different carbohydrate sources treatments influenced the pH, but not the Total Titrated Acid of Silver Catfish bekasam. Furthermore, carbohydrate source preferred by the panelists for color and texture was the brown rice treatment, and for aroma and flavor was the hulled rice treatment.

Keywords: Silver catfish, bekasam, carbohydrate source