

**PENGARUH PERENDAMAN TERHADAP KUALITAS DENDENG IKAN LELE****Wiwin Agustini**✉

Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel*Sejarah Artikel:*

Diterima Januari 2012

Disetujui Februari 2012

Dipublikasikan Agustus 2012

Keywords:

Composite Catfish

Soaking

Fillet

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh perendaman terhadap kualitas dendeng ikan lele. Ekeperimen lama perendaman dilakukan pada 7 jam, 10 jam, dan 13 jam. Kualitas dendeng ikan lele diamati secara indrawi meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur, kadar air dan protein diukur untuk mengetahui kandungan gizinya, sedangkan kesukaan dinilai oleh panelis tidak terlatih berdasarkan umur dan jenis kelamin. Hasil penelitian menunjukkan melalui uji inderawi diketahui bahwa lama perendaman berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur. Rata-rata panelis memberi penilaian dendeng yang paling disukai dari aspek rasa, warna dan aroma adalah dendeng ikan lele dengan perendaman 13 jam, sedangkan untuk aspek tekstur dendeng ikan lele dengan perendaman 7 jam. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa kandungan protein dan kadar air terbaik sampel dendeng ikan lele dengan lama perendaman 13 jam adalah sekitar 15,35 %, sedangkan kadar airnya 19,30%. Sementara itu, sampel dendeng dengan lama perendaman 10 jam memiliki kadar protein 11,15 % dan kadar air 17,27 %, sedangkan kadar air dan kadar protein terendah terdapat pada dendeng dengan perendaman 7 jam yakni 7,95 % dan kadar proteinnya 8,37 %.

Abstract

This research aim to know what is there influence of soaking to quality of fish fillet of catfish. Old experiment of soaking conducted by 7 hour, 10 hour, and 13 hour. Quality of fish fillet of catfish perceived by sense cover to feel, color, and aroma of texture, rate irrigate and protein measured to know its content of him, while hobby assessed by panelist do not train pursuant to gender and age. Result of research show to pass test of sense known that a long of soaking have an effect on to feeling, color, aroma, and texture. Panelist mean give assessment of most fillet taken a fancy to from aspect feel, and color of aroma fish fillet of catfish with soaking 13 hour, while for the aspect of fish fillet tekstur of catfish with soaking 7 hour. Result of laboratory test indicate that protein content and best water rate of fish fillet sampel of catfish with a long of soaking 13 hour is about 15,35 %, while its water rate 19,30%. Meanwhile, fillet sampel with a long of soaking 10 hour have protein rate 11,15 % and rate irrigate 17,27 %, while rate irrigate and protein rate of bottommost there are at fillet with soaking 7 hour namely 7,95 % and its protein rate 8,37 %.

© 2012 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:

Gedung E7, Kampus Sekaran Gunungpati, Semarang 50229

E-mail: wiwin_agustini@yahoo.com

Pendahuluan

Dendeng merupakan salah satu produk awetan dari daging. Pada prinsipnya proses pembuatan dendeng adalah merupakan proses pengawetan daging dengan cara pengeringan dengan menambah bahan pengawet (garam, gula, sendawa) dan bahan lain untuk memperoleh rasa diinginkan..

Daging yang dipakai untuk dendeng pada umumnya daging sapi, kerbau, dan ayam. Dendeng merupakan salah satu makanan yang sudah populer dan banyak dinikmati masyarakat. Di kalangan tertentu masyarakat beranggapan harganya yang cukup mahal untuk itu perlu variasi dari bahan kami seperti ikan, sehingga harga lebih terjangkau pada masyarakat umum..

Kualitas dendeng dipengaruhi oleh jenis daging dan lamanya perendaman didalam bumbu. Lama perendaman berfungsi untuk meresapkan bumbu masuk kedalam daging. Ikan lele dengan nama latinnya *Clarias batrachurs*, L dan nama perdagangan *catfish* sangat digemari oleh semua kalangan karena dagingnya yang sangat gurih dan lezat. Tak jarang hampir semua restoran atau di warung-warung menyediakan menu ikan lele. Selain dagingnya gurih ikan lele mempunyai keunggulan tak bersisik dan bisa bertahan hidup lebih lama sehingga mempermudah proses pengolahan. Selain daging yang gurih ternyata daging lele terdapat banyak kandungan gizi dan harganya terjangkau oleh masyarakat umum.

Metode

Eksperimen pembuatan dendeng ikan lele dilakukan di Desa Tersono Kec. Tanjung Sari Kota. Batang. Waktu pelaksanaan eksperimen berlangsung pada bulan Agustus 2011. Dengan bahan utama yang digunakan adalah pati ganyong. Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah kompor gas, baskom, timbangan digital, dandang atau langseng, panci, pisau, sendok, garpu, talenan, blender, cobek, muntu.

Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode penilaian. Metode penilaian didalam eksperimen ini meliputi penilaian subyektif dan penilaian obyektif. Penilaian subyektif dilakukan dengan uji inderawi dan uji organoleptik sedangkan penilaian obyektif dilakukan dengan uji laboratorium. Penilaian subyektif merupakan cara penilaian terhadap mutu atau sifat-sifat suatu komoditi dengan menggunakan panelis sebagai instrumen atau alat. Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data tentang kualitas dari dendeng ikan

lele dengan perbedaan perendaman dalam bumbu, meliputi indikator warna, aroma, rasa, dan teksturnya. dengan menggunakan uji inderawi dan uji kesukaan.

Uji inderawi adalah suatu pengujian terhadap sifat karakteristik bahan pangan dengan menggunakan indera manusia termasuk indera penglihatan, peraba, pembau, perasa dan pendengaran (Kartika dkk, 1988). Untuk melaksanakan pengujian inderawi diperlukan instrumen sebagai alat ukur yaitu panelis agak terlatih dengan mengetahui tentang cara-cara penilaian yang meliputi penilaian terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Dalam penelitian ini pengujian inderawi dilakukan dengan menggunakan tipe pengujian skoring. b. Pengujian Organoleptik/Uji Kesukaan

Uji organoleptik merupakan pengujian yang panelisnya melakukan penilaian berdasarkan kesukaan (Kartika,1988). Pengujian organoleptik dilakukan dengan menggunakan metode hedonik yaitu pengujian yang panelisnya menggunakan responnya yang berupa senang tidaknya terhadap sifat produk hasil eksperimen yang diuji yaitu dendeng dari ikan lele. Penilaian obyektif dilakukan dengan analisis kimia untuk mengetahui kadar karbohidrat yang terdapat dalam kerupuk hasil eksperimen. Penilaian obyektif ini dilakukan di laboratorium Kimia FMIPA UNNES.

Hasil dan Pembahasan

Hasil Analisis Varians Klasifikasi Tunggul terhadap sampel dendeng ikan lele hasil eksperimen meliputi indikator warna dari keempat sampel berbeda. Untuk mengetahui hasil yang terbaik dari keempat sampel pada indikator warna dapat dilihat dari rerata skornya, dimana rerata skor yang tinggi pada suatu sampel menunjukan sampel tersebut memiliki kualitas yang baik. Hasil selengkapnya. dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rerata Skor Indikator Warna

Sampel	Selisihrata-rata	Kriteria
A - B	0.84 > 0.302	Berbeda
A - C	0.95 > 0.302	Berbeda
B - C	0.12 < 0.302	Berbeda
C - B	0.133 < 0.302	Berbeda

Sumber: Hasil perhitungan

Hasil Analisis Varians Klasifikasi Tunggul terhadap sampel dendeng ikan lele hasil eksperimen meliputi indikator rasa Di dalam dari keempat sampel ternyata tidak semua berbeda, hal ini terlihat pada pasangan B-C.

Untuk mengetahui hasil yang terbaik dari

keempat sampel pada indikator warna dapat dilihat dari rerata skornya, dimana rerata skor yang tinggi pada suatu sampel menunjukkan sampel tersebut memiliki kualitas yang baik.

Rerata skor pada Tabel 2 menunjukkan bahwa rerata skor tertinggi berdasarkan indikator rasa adalah sampel C yaitu dendeng dengan lama perendaman 13 jam dengan rerata skor 3,59, maka sampel C adalah sampel terbaik.

Tabel 2. Rerata Skor Indikator Rasa

Sampel	Selisihrata-rata	Kriteria
A - B	0.46 > 0.035	Berbeda
A - C	0.46 > 0.035	Berbeda
B - C	0 < 0.035	T. Bbd
C - B	0.68 > 0.035	Berbeda

Sumber: Hasil perhitungan

Hasil Analisis Varians Klasifikasi Tunggal terhadap sampel dendeng ikan lele hasil eksperimen meliputi indikator aroma dari keempat sampel ternyata tidak semua berbeda, hal ini terlihat pada pasangan B-C. Untuk mengetahui hasil yang terbaik dari keempat sampel pada indikator aroma dapat dilihat dari rerata skornya, dimana rerata skor yang tinggi pada suatu sampel menunjukkan sampel tersebut memiliki kualitas yang baik.

Rerata skor pada Tabel 3 menunjukkan bahwa rerata skor tertinggi berdasarkan indikator aroma adalah sampel C yaitu dendeng dengan lama perendaman 13 jam dengan rerata skor 3,52, maka sampel C adalah sampel terbaik.

Tabel 3. Rerata Skor Indikator Aroma

Sampel	Selisihrata-rata	Kriteria
A - B	1.35 > 0.055	Berbeda
A - C	1.34 > 0.055	Berbeda
B - C	0.01 < 0.055	T. Bbd
C - B	0.84 > 0.055	Berbeda

Sumber: Hasil perhitungan

Hasil Analisis Varians Klasifikasi Tunggal terhadap sampel dendeng ikan lele hasil eksperimen meliputi indikator tekstur mentah. Tabel dari keempat sampel ternyata tidak semua berbeda, hal ini terlihat pada pasangan A-B. Untuk mengetahui hasil yang terbaik dari keempat sampel pada indikator warna dapat dilihat dari rerata skornya, dimana rerata skor yang tinggi pada suatu sampel menunjukkan sampel tersebut memiliki kualitas yang baik.

Rerata skor pada Tabel 4 menunjukkan bahwa rerata skor tertinggi berdasarkan indikator

tekstur mentah adalah sampel C yaitu dendeng dengan lama perendaman 10 jam dengan rerata skor 3,52, maka sampel C adalah sampel terbaik.

Tabel 4. Rerata Skor Indikator Tekstur

Sampel	Selisihrata-rata	Kriteria
A - B	0.01 < 0.316	T.Bbd
A - C	0.84 > 0.316	Berbeda
B - C	0.85 > 0.316	Berbeda
C - B	0.55 > 0.316	Berbeda

Sumber: Hasil perhitungan

Hasil Analisis Varians Klasifikasi Tunggal terhadap sampel dendeng ikan lele hasil eksperimen meliputi indikator tekstur matang. dari keempat sampel ternyata tidak semua berbeda, hal ini terlihat pada pasangan B-C, C-B. Untuk mengetahui hasil yang terbaik dari keempat sampel pada indikator warna dapat dilihat dari rerata skornya, dimana rerata skor yang tinggi pada suatu sampel menunjukkan sampel tersebut memiliki kualitas yang baik.

Rerata skor pada Tabel 5 menunjukkan bahwa rerata skor tertinggi berdasarkan indikator rasa adalah sampel C yaitu dendeng dengan lama perendaman 13 jam dengan rerata skor 3,57, maka sampel C adalah sampel terbaik.

Tabel 5. Rerata Skor Indikator Tekstur Matang

Sampel	Selisihrata-rata	Kriteria
A - B	1,28 > 0.328	Berbeda
A - C	0.95 > 0.328	Berbeda
B - C	0.17 < 0.328	T. Bbd
C - B	0.29 < 0.328	T. Bbd

Sumber: Hasil perhitungan

Hasil pengujian kesukaan merupakan nilai yang diperoleh dari panelis tidak terlatih terhadap tingkat kesukaan pada dendeng ikan lele hasil eksperimen yang dilksuksn 80 orang panelis tidak terlatih. Penilaian masyarakat terhadap dendeng ikan lele hasil eksperimen oleh empat kelompok panelis yaitu panelis remaja putra, remaja putri, dewasa putra (bapakbapak), dan dewasa putri (ibu-ibu) dengan indikator penilaiannya adalah warna, aroma, rasa, tekstur, dan juga untuk keseluruhan indikator. Berdasarkan penilaian panelis tidak terlatih dari keempat sampel yang prosentasenya tertinggi (paling disukai) adalah sampel dendeng ikan lele dengan lama perendaman 13 jam (556) dengan prosentase 78,25. Prosentase terendah adalah dendeng ikan lele dengan lama perendaman 7 jam (312) 71,5. Secara keseluru-

han sampel yang dengan lama perendaman 13 jam lebih disukai daripada sampel dengan lama perendaman 7 jam dan 11 jam (441) dengan prosentase 72,25. Ringkasan hasil uji kesukaan masyarakat terhadap dendeng ikan lele hasil eksperimen untuk setiap indikator warna, aroma, rasa, tekstur.

Sampel dendeng hasil eksperimen diuji di Laboratorium dengan tujuan untuk mengetahui kandungan gizi dari masing – masing sampel. Ketiga sampel setelah diuji secara sensorik warna, aroma, rasa dan tekstur dilanjutkan dengan uji laboratorium. Pada Tabel berikut disajikan hasil laboratorium dari ketiga sampel hasil eksperimen dimana penilaian gizi, kadar protein dan kadar air, yang dilakukan di Unit Jasa Industri Laboratorium Jurusan Kimia Fakultas MIPA UNNES hasil tersebut kemudian dibandingkan dengan SNI. No 01 – 2908 – 1992.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal pada indikator warna dendeng dari ikan lele menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata pada masing-masing sampel. Hal ini dimungkinkan karena semakin lama perendaman bumbu pada dendeng warna dendeng semakin cokelat sehingga perendaman lama atau cepat dapat mempengaruhi terhadap warna dendeng. Sesuai hasil rerata jawaban penilaian pada indikator warna dendeng dengan lama perendaman 13 jam dilakukan oleh panelis agak terlatih diketahui bahwa dendeng dengan lama perendaman 13 jam sebanyak 68 % merupakan sampel yang paling tinggi nilai rata-ratanya, sehingga menghasilkan warna cokelat lebih menarik dari sampel yang lain. Warna cokelat yang dihasilkan disebabkan karena terjadinya reaksi Maillard pada saat penggorengan dendeng menurut Winarno (1995), reaksi Maillard adalah reaksi-reaksi antara karbohidrat khususnya gula reduksi dengan gugus amino primer. Tahap-tahap reaksi Maillard yaitu adanya suatu gugus aldosa bereaksi bolak-balik dengan asam amino atau dengan suatu gugus amino dari suatu protein sehingga menghasilkan basa Schiff.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal pada indikator aroma dendeng ikan lele menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata pada masing-masing sampel. Hal ini dikarenakan semakin lama perendaman bumbu maka aroma yang dihasilkan pada dendeng lebih nyata, aroma tersebut diperoleh dari bumbu dan rempah-rempah yang memiliki aroma yang khas seperti ketumbar, bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe yang meresap pada jaringan ikan lele pada saat perendaman. Dengan demikian pengaruh perendaman ber-

pengaruh terhadap aroma pada dendeng ikan lele. Sesuai hasil rerata jawaban penilaian pada indikator aroma dendeng ikan lele yang dilakukan oleh panelis agak terlatih diketahui bahwa dendeng dengan lama perendaman 13 jam sebanyak 56 % dengan skor 4 merupakan sampel yang paling tinggi nilai rata-ratanya, sehingga menghasilkan aroma khas dendeng yang nyata. Sesuai hasil rerata jawaban penilaian pada indikator rasa yang dilakukan pada panelis agak terlatih bahwa dendeng ikan lele dengan perendaman 13 jam memiliki rasa manis yang ideal untuk dendeng yaitu rasa manis khas dendeng. Hal ini dikarenakan dendeng ikan lele hasil eksperimen tersebut menggunakan perendaman yang lebih lama daripada perendaman lain yaitu 13 jam sehingga bumbu yang meresap ke dalam jaringan daging ikan lele lebih banyak terutama kandungannya gulanya yang membuat rasa dendeng tersebut menjadi lebih manis daripada rasa pada dendeng hasil eksperimen lain dan selain itu adanya senyawa-senyawa organik yang terbentuk pada waktu pengeringan produk akan memberikan kontribusi terhadap rasa dan bau produk sehingga dendeng ikan lele hasil eksperimen memiliki rasa manis khas dendeng yang nyata.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal pada indikator tekstur mentah menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata pada masing-masing sampel. Hal ini karena pemberian bumbu yang diberikan dalam jumlah dan waktu pengeringan yang sama untuk setiap perlakuan kecuali lama perendaman, maka tekstur *dendeng ikan lele* menjadi berbeda karena lama perendaman. Sesuai hasil rerata jawaban penilaian pada indikator r tekstur kering keras dilakukan oleh panelis agak terlatih dengan cara menekan diketahui bahwa dendeng ikan lele dengan lama perendaman 7 jam sebanyak 80 % dengan skor 4 merupakan sampel yang paling tinggi nilai rata-ratanya, sehingga diperoleh hasil kering, keras. Hal ini disebabkan karena dendeng ikan lele hasil eksperimen ini selain perendaman tidak terlalu lama dan penyerapan kadar airnya ketika perendaman tidak begitu banyak sehingga pada pengeringan selama 4 hari dibawah sinar matahari, dendeng ikan lele hasil eksperimen tersebut lebih cepat kering dan mendapat tekstur mentah dendeng yang ideal yaitu tekstur mentah kering keras.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal pada indikator tekstur mentah menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata pada masing-masing sampel. Hal ini karena faktor yang mempengaruhi diberikan dalam jumlah yang sama untuk setiap perlakuan

kecuali lama perendaman, maka tekstur *dendeng ikan lele* menjadi berbeda karena lama perendaman. Sesuai hasil rerata jawaban penilaian pada indikator tekstur kering keras dilakukan oleh panelis agak terlatih diketahui bahwa dendeng ikan lele dengan lama perendaman 7 jam sebanyak 76 % dengan skor 4 merupakan sampel yang paling tinggi nilai rata-ratanya, sehingga diperoleh hasil kering, daging keras, karena dendeng ikan lele hasil eksperimen selain menggunakan menggunakan perendaman dengan waktu yang cepat yaitu 7 jam sehingga kadar air yang dihasilkan sedikit dan penyerapan bumbunya terutama gula yang tercampur dalam bumbu lebih sedikit sehingga ketika di goreng tekstur dendeng tersebut tidak lembek melainkan memiliki kriteria tekstur matang dendeng ideal yaitu tekstur matang kering, daging keras

Pada aspek warna untuk masyarakat berjenis kelamin wanita dan pria pada sampel 441 (10 jam) tampak berwarna cokelat sehingga panelis beranggapan bahwa warna tersebut merupakan warna yang terbaik dibandingkan dengan sampel 312 (7 jam) dan 556 (13jam). Dan kemungkinan juga penulis tidak terlatih ini beranggapan bahwa warna agak cokelat pada sampel 312 (7 jam) dan sampel 556 (13 jam) mempunyai warna cokelat, dari kriteria tersebut panelis memilih cukup suka walaupun 556 (13 jam) mempunyai kriteria warna yang sama yaitu cokelat.

Pada aspek aroma untuk masyarakat berjenis kelamin wanita dan pria juga lebih menyukai sampel 312 (7 jam) dan 556 (13 jam), hal ini disebabkan karena pada sampel 441 (10 jam) proses pembentukan aroma terjadi pada saat pencampuran bahan (mixing), sampai menjadi bumbu dan akan berlangsung sampai proses penjemuran sehingga terbentuklah aroma khas dendeng (Henny Krissetiana, 2003).

Pada aspek rasa untuk masyarakat berjenis kelamin wanita dan pria pada sampel 556 (13 jam) lebih disukai karena mempunyai rasa manis khas dendeng dibanding dengan sampel 312 (7 jam) dan 441 (10 jam). Penulis tidak terlatih ini beranggapan bahwa rasa manis khas dendeng cukup nyata pada sampel 312 (7 jam) dan sampel 441 (10 jam) ini memiliki kriteria yang sama tetapi panelis lebih menyukai sampel 441 (7 jam).

Pada aspek tekstur untuk masyarakat berjenis kelamin wanita dan pria pada sampel 312 (7 jam), 441 (10 jam), 556 (13 jam) adalah sama cukup suka karena penilaian yang dilakukan panelis dipengaruhi oleh tingkat kepekaan indera perasa dan kesukaan indera perasa dan kesukaan panelis terhadap bahan tersebut.

Hasil uji laboratorium menunjukkan bah-

wa kandungan protein dan kadar air terbaik adalah sampel dendeng ikan lele dengan lama perendaman 13 jam mempunyai jumlah protein tertinggi sekitar 15,35 % sedangkan kadar air yang diperoleh 19,30%, sampel dendeng dengan lama perendaman 10 jam memiliki jumlah protein 11,15 % dan kadar air 17,27 %, untuk Kandungan kadar air terendah terdapat pada dendeng dengan perendaman 7 jam dengan jumlah 7,95 % dan kadar protein 8,37 %.

Sampel dendeng ikan lele hasil eksperimen sudah sesuai dengan SNI dendeng, pada SNI dendeng kadar air maksimal 20%, sedangkan dendeng hasil eksperimen untuk kadar air sudah sesuai, dari hasil dendeng dengan perendaman 13 jam 19,30%, dendeng dengan perendaman 10 jam 17,27%, dan yang paling rendah pada perendaman 7 jam 7,95%. Untuk kadar protein memang lebih rendah dari SNI dendeng 20%, namun dari hasil tersebut penggunaan ikan lele sebagai pengganti daging sapi yang harganya relatif lebih mahal hasil kadar proteinnya mampu bersaing. Dendeng dengan kadar protein tertinggi dengan jumlah 15,35% dengan perendaman 13 jam, dendeng dengan perendaman 10 jam 11,15%, yang paling rendah pada perendaman 7 jam 8,37%. Hal ini dikarenakan pemberian bumbu terutama bawang merah dan bawang putih dan ketumbar yang mengandung kadar protein (<http://www.pengetahuanbahanpangan.com>), sehingga pada perendaman yang lebih lama kandungan gizi pada bumbu lebih meresap pada daging ikan lele yang menambah jumlah kadar protein. Perendaman bumbu yang lebih lama juga mempengaruhi banyaknya kadar air pada dendeng ikan lele, dengan demikian perendaman bumbu pada dendeng ikan lele ada pengaruh dilihat dari kadar air dan kadar protein serta kandungan protein dari bawang putih dan bawang merah Sehingga bisa disimpulkan bahwa adanya pengaruh pada lama perendaman bumbu 7 jam, 10 jam dan 13 jam pada jumlah kadar air dan protein pada masing-masing sampel.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan disimpulkan sebagai berikut. Pertama, ada pengaruh lama perendaman terhadap kualitas dendeng ikan lele ditinjau dari rasa, warna, aroma dan tekstur. Kedua, dendeng ikan lele terbaik mempunyai kadar protein 15,35% dan kadar air 19,30% dengan perendaman 13 jam, pada perendaman 10 jam diperoleh kadar protein 11,15% dan kadar air 17,27%, dan hasil terendah pada perendaman 7 jam kadar protein 8,37% dan ka-

dar air 7,95%. Ketiga, tingkat kesukaan masyarakat terhadap dendeng dari ikan lele hasil eksperimen bagi golongan remaja putra dan putri untuk aspek rasa dan tekstur mentah dengan lama perendaman 13 jam, aspek rasa dengan lama perendaman 10 jam dan 13 jam, aspek aroma dengan lama perendaman 10 jam dan 13 jam, dan aspek tekstur dengan perendaman 7 jam. Sementara itu golongan pria dewasa dan wanita dewasa menyukai dendeng ikan lele dengan lama perendaman 10 jam dan 13 jam baik untuk aspek warna,

aroma, dan rasa, sedangkan untuk aspek tekstur lebih menyukai dendeng ikan lele dengan perendaman 7 jam.

Daftar Pustaka

- Kartika, Bambang, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka