

ABSTRAK

Satria Kasri Andika Gazali Siagian. 2023. Pengolahan Hidangan Sepat Perut Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*). Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P.Par. & A.A. Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par., MBA.

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui cara pengolahan sepat sumbawa dengan bahan utama perut ikan mas sebagai pengganti ikan laut serta untuk daya terima masyarakat terhadap hidangan sepat dengan tersebut.

Penelitian menggunakan metode *research and development* dengan 4 tahapan, yaitu: *define, design, develop, and dissemination*. Pada proses awal yaitu mencari resep acuan pembuatan Sepat perut ikan mas lalu membuat tiga resep uji coba berdasarkan resep acuan kemudian divalidasi oleh *expert* dan didiseminasi kepada 30 orang panelis tidak terlatih.

Hasil dari penelitian ini ialah resep pembuatan hidangan sepat sumbawa menggunakan perut ikan mas sebagai pengganti ikan laut dengan bahan-bahan belimbing wuluh, tomat, tamarin muda, mangga muda, jeruk purut, gambas, terong bulat. Dalam mengolah sepat perut ikan mas, penting untuk berhati-hati ketika membersihkan bagian perut ikan agar empedu tidak pecah dan menimbulkan rasa pahit pada hasil akhir masakan. Metode memasak sepat perut ikan mas tidak berbeda dengan sepat pada umumnya, yaitu dengan memanggang bahan-bahan langsung di atas bara api. Produk sepat perut ikan mas telah didiseminasi kepada 30 orang panelis tidak terlatih dengan nilai rasa 95%, nilai aroma 90%, nilai tekstur 85%, dan nilai warna 95%. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa, hidangan sepat perut ikan mas sangat disukai.

Kata kunci : sepat, perut ikan mas, uji organoleptic

ABSTRACT

Satria Kasri Andika Gazali Siagian. 2023. Processing of Goldfish (Cyprinus Carpio) Gastric Stomach. Thesis. Lombok Tourism Polytechnic. Advisor: Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P.Par. & A A . Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par., MBA.

The purpose of this study was to find out how to process Sumbawa sepat with the main ingredient being carp stomach as a substitute for sea fish and so that this dish can be accepted by the community.

This study uses research and development methods with 4 stages, namely: define, design, develop, and dissemination. In the initial process, namely looking for references to recipes for making carp stomach claws, then making three trial recipes based on these reference recipes, then being validated by experts and disseminated to 30 untrained panelists.

The results of this study are recipes for making Sumbawa sepat dishes using goldfish stomach instead of sea fish with ingredients such as starfruit, tomatoes, young tamarind, young mango, kaffir lime, cashew, chayote, round eggplant. In preparing carp belly strips, it is important to be careful when gutting the fish so that the bile does not break up and give the final dish a bitter taste. How to cook carp belly cakes is no different from ordinary shoes, namely by grilling the ingredients directly over the coals. The carp belly sepat product was distributed to 30 untrained panelists with a taste value of 95%, aroma value of 90%, texture value of 85%, and color value of 95%. Thus, it can be concluded that the carp belly sepat dish is very popular.

Keywords: sepat, carp stomach, organoleptic test