

## ABSTRAK

**Miawati Mansur. 2024.** Pemanfaatan Ikan Tuing-Tuing (*Hirundichthys oxycephalus*) Sebagai Produk Abon. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner. Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd dan Dr. Syahrial, S.Sos., M.AP., CHE.

Penelitian ini bertujuan: (1) Untuk mengetahui cara pembuatan abon menggunakan daging ikan tuing-tuing asap, (2) Untuk mengetahui daya terima dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap karakteristik akhir berupa tekstur, rasa, aroma, serta warna dari abon ikan tuing-tuing asap. Penelitian ini menggunakan metode *development* atau pengembangan produk makanan baru dengan pendekatan eksperimen. Jenis dan sumber data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, eksperimen, kuesioner dan dokumentasi. Serta analisis data yang digunakan yaitu analisis statistik deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan tuing-tuing asap dapat dimanfaatkan sebagai produk abon. Karakteristik akhir dari abon ikan tuing-tuing asap yaitu berwarna coklat, nyata beraroma ikan asap dan rempah, tekstur abon kering dan tidak berminyak serta nyata berasa ikan dan gurih. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa karakteristik abon yang dihasilkan mendapatkan penilaian yang baik dari responden. Dan hasil uji tingkat kesukaan menunjukkan bahwa responden memberikan respon positif terhadap abon ikan tuing-tuing asap dengan persentase skor 90% untuk tekstur, 93,2% untuk warna, 92,6% untuk aroma dan 94% untuk rasa. Seluruh penilaian pada uji tingkat kesukaan termasuk dalam kategori “Sangat Suka”.

Kata kunci: ikan tuing-tuing, abon

## **ABSTRACT**

**Miawati Mansur. 2024.** *Utilization of Tuing-Tuing Fish (Hirundichthys oxycephalus) as Floss Product. Final Project of Culinary Arts Study Program. Makassar Tourism Polytechnic Hospitality Department. Supervisors Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd and Dr. Syahrial, S.Sos., M.AP., CHE.*

*This research aims: (1) To find out how to make floss using smoked tuing-tuing fish meat, (2) To determine the acceptance and level of public preference for the final characteristics in the form of texture, taste, aroma, and warmth of smoked tuing-tuing fish floss. This research uses the method of development or development of new food products with an experimental approach. The types and sources of data for this research are primary data and secondary data with data collection techniques in the form of observation, experimentation, questionnaires and documentation. And the data analysis used is descriptive statistical analysis.*

*The results showed that smoked tuing-tuing fish can be utilized as a floss product. The final characteristics of the smoked tuing-tuing fish floss are brown in color, noticeably smoked fish and spice aroma, dry and non-greasy floss texture and noticeably fish and savory taste. The results of the acceptability test showed that the characteristics of the floss produced received good ratings from respondents. And the results of the level of favorability test showed that respondents gave a positive response to the smoked tuing-tuing fish floss with a percentage score of 90% for texture, 93.2% for color, 92.6% for flavor, and 92.6% for taste. All ratings on the level of favorability test were included in the "Very Like" category.*

*Keywords: tuing-tuing fish, floss*