

**PENGARUH PENAMBAHAN ASAP CAIR KAYU  
PELAWAN TERHADAP UMUR SIMPAN  
PEMPEK IKAN KAKAP**

**ABSTRAK**

Pempek merupakan makanan khas kota Palembang yang tidak dapat tahan lama. Untuk pengiriman ke luar kota bahkan luar negeri maka dilakukan inovasi dengan menambahkan asap cair kayu pelawan. Asap cair kayu pelawan dibuat dengan metode pirolisis dan redistilasi yang kemudian dikarakterisasi menggunakan alat instrumentasi *Gas Chromatography - Mass Chromatography* (GC-MS). Hasil karakterisasi asap cair kayu pelawan menunjukkan adanya beberapa komponen yaitu, asam, fenol, alkohol, keton, fural, karbonil dan aldehyd. Pengujian asap cair terhadap umur simpan pempek ikan kakap dilakukan dengan beberapa parameter seperti, kadar air, protein, *Total Plate Count* (TPC), pH, dan uji sensori. Penelitian ini menunjukkan bahwa asap cair kayu pelawan memiliki pengaruh terhadap umur simpan sampai hari ke-6 dengan konsentrasi optimum asap cair 1,5%.

kata kunci : pempek ikan kakap, kayu pelawan, asap cair