

## Abstrak

Abon adalah salah satu pengawetan yang terbuat dari daging sapi ,ayam ,ikan dengan bertekstur kering yang mempunyai cita rasa gurih serta mengandung gizi baik untuk pertumbuhan anak balita biasanya berwarna coklat sedikit kegosongan yang menghasikan selera makan meningkat .ikan wader dapat disubstitusikan dalam pembuatan abon ikan yang mempunyai kandungan yang baik, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh metode penggorengan dan metode sangrai dalam pembuatan abon ikan wader terhadap uji organoleptik dan daya terima masyarakat , Metode penelitian ini menggunakan studi eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap metode pembuatan abon ikan wader. Data penelitian pada analisis ini menggunakan uji T (SPSS). Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data bahwa metode pembuatan abon ikan wader memiliki pengaruh perubahan pada hasil terima daya masyarakat,berbahan dasar ikan wader dengan campuran bumbu abon seperti bawang putih ,bawang merah ,garam ,gula dan penyedap rasa serta rempah di antaranya lengkuas , jahe , daun salam , kunyit , daun jeruk dan yang bikin gurih adalah santan cair .dengan peralatan yang seperti kompor dan peralatan lain nya . Kata kunci : Abon Ikan Wader , Metode penggorengan dan metode sangrai ,uji organileptik ,daya terima masyarakat

## **Abstract**

Shredded is one of the preserves made of beef ,chicken, fish with dry texture which has a savory taste and contains good nutrition for the growth of children under five, usually brown slightly to burn which results in an increased appetite .wader fish can be substituted in the manufacture of shredded fish that have good content,this study aims to determine the effect of frying methods and roasting methods in making wader shredded fish on organoleptic tests and public acceptance, This research method uses an experimine study which aims to determine the consumer's acceptance of the method of making wader shredded fish.research data in this analysis using the T test (SPSS) based on the results of research and data analysis , the method of making wader shredded fish has an effect on changes in the acceptance results ,made from wader fish with a mixture of seasoning shredded wader fish garlic , onion ,salt ,sugar and flavorings spices in cluding galangal ,ginger ,bay leaf,turmeric ,lime leaves and what makes it tasty is liquid coconut milk which is like a stove and kitchen utensils.

Key words: wader shredded fish, frying method and roasting method organoleptic test, public acceptance A