

ABSTRAK

Aroman S. Panai. Nim.632408009. Penentuan Perbandingan Es Curah dan Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) Segar dalam Cool Box Berinsulasi terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Selama Pemasaran. Dibimbing oleh Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jumlah es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar pada *cool box* berinsulasi yang dapat mempertahankan mutu organoleptik dan mikrobiologis yang dipasarkan keliling dengan menggunakan bentor. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 2 kali ulangan. Penelitian ini terdiri dari 2 faktor, faktor I adalah perbandingan (es curah : ikan nike) menggunakan potongan gelon tanpa insulasi (α_1 1:1 sebagai kontrol) dan menggunakan *cool box* berinsulasi (α_2 1:1; α_3 1:2; α_4 1:3), sedangkan faktor II yaitu lama pemasaran ($\beta_1 = 10$ Jam, $\beta_2 = 20$ jam dan $\beta_3 = 30$ jam). Parameter yang diamati yaitu mutu organoleptik dan TPC. Hasil penelitian yang diperoleh bahwa perbandingan (es curah : ikan nike) 1:1 pemasaran sampai 20 jam, dan perbandingan (es curah : ikan nike) 1:2 pada pemasaran 10 jam dengan menggunakan *cool box* berinsulasi mampu mempertahankan mutu organoleptik dengan nilai 7 sesuai dengan SNI 01-2729.1-2006. Perbandingan (es curah : ikan nike) yaitu 1:1 dengan menggunakan *cool box* berinsulasi memiliki rata-rata nilai log TPC ikan nike 5.64 cfu/g, sedangkan lama pemasaran 10 jam memiliki rata-rata nilai log TPC ikan nike 5.40 cfu/g. Pada perlakuan tersebut mampu menghambat pertumbuhan bakteri, di mana rata-rata nilai log TPC berada di bawah batas maksimum jumlah cemaran mikroba yang ditetapkan dalam SNI 01-2729.1-2006 dengan nilai maksimum 5×10^5 cfu/g atau nilai log TPC sebesar 5.70 cfu/g, sehingga masih layak untuk dikonsumsi.

Kata Kunci : Es curah, Ikan nike, Cool box berinsulasi, Mutu