

ABSTRAK

FERA TUINA. Penentuan Lama Pengeringan Dan Laju Perubahan Mutu Nike (*Awaous melanocephalus*) Kering. (Dibimbing oleh Asri Silvana Naiu, selaku pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf selaku pembimbing II).

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan lama pengeringan terbaik dan laju perubahan mutu nike (*Awaous melanocephalus*) kering selama penyimpanan. Melalui pengujian organoleptik mutu hedonik yang meliputi kenampakan, aroma, tekstur dan kadar air. Hasil pengujian dianalisis dengan menggunakan metode *Kruskal-Wallis* dan uji lanjut menggunakan *Multiple comparision*. Kadar air dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan uji lanjut Duncan. Produk terpilih dianalisis dengan menggunakan metode *Bayes*, dan dilakukan penyimpanan pada suhu ruang, suhu 35°C dan suhu 45°C, untuk menentukan laju perubahan mutu berdasarkan aspek mikrobiologi kapang dan kadar air, menggunakan persamaan *Arrhenius*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengeringan terbaik yaitu 12 jam, dengan nilai organoleptik 7 yang memiliki karakteristik mutu hedonik kenampakan (utuh, bersih dan agak kusam), aroma (hampir netral sedikit bau tambahan), tekstur (terlalu keras tetapi tidak rapuh), kadar air sebesar 10,585% dan laju perubahan mutu nike kering berdasarkan kadar air pada produk terpilih yaitu sebesar 0,000043298%/hari pada penyimpanan suhu 25°C. Berdasarkan nilai organoleptik mutu hedonik dan proksimat kadar air, lama pengeringan 12 jam, sesuai standar BSN 01-2708-2009.

Kata kunci: Pengeringan, lama pengeringan, laju perubahan mutu