

## ABSTRAK

**Roberto A. Tumbelaka. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Penggaraman Terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. Dibimbing oleh Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap nilai hedonik (tingkat kesukaan) dari ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering serta untuk mengetahui konsentrasi dan lama penggaraman yang tepat untuk pengolahannya. Terdapat dua faktor perlakuan yang dikombinasikan yaitu konsentrasi garam (15 %, 25 %, 35 %) dan lama penggaraman (5 jam, 7 jam, 9 jam). Uji hedonik dianalisis menggunakan metode *Kruskal-Wallis* dan *SPSS 16* untuk melihat nilai rasa, kenampakan, tekstur, aroma dan apabila berbeda nyata dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Untuk melihat produk terbaik menggunakan metode *Bayes* yang dilanjutkan dengan pengujian kimia (kadar air dan kadar garam) dan kapang pada produk tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk terbaik untuk pengolahan ikan bandeng asin kering yaitu perlakuan konsentrasi garam 15 % dan lama penggaraman 7 jam yang memperoleh nilai organoleptik 7 dengan spesifikasi mutu kenampakan utuh, bersih, agak kusam, mutu rasa sangat enak, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan, mutu tekstur tidak terlalu keras dan tidak rapuh, kadar air 29.5 %, kadar garam 10.3 % dan total kapang negatif.

***Kata Kunci : Ikan bandeng asin, konsentrasi dan lama penggaraman, nilai hedonik.***