

ABSTRAK

Dade Suhendro Rahman. Nim. 63408001. Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Mutu Ikan Lolosi Merah (*Caesio chrysozona*) Segar Selama Pemasaran Rantai Dingin. Di bawah bimbingan Asri Silvana Naiu S.Pi., M.Si selaku pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi., M.Si selaku pembimbing II.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan garam terhadap mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) segar selama pemasaran rantai dingin. Metodologi penelitian ini adalah eksperimental dengan perlakuan penambahan garam dan lama pemasaran. Berdasarkan perlakuan tersebut maka digunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktorial. Selanjutnya disiapkan 4 buah *coolbox*, dimana setiap *coolbox* di isi 36 ekor ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) dan diberi es curai dengan perbandingan 1:1 kemudian diberi perlakuan penambahan garam 0%, 2%, 5% 10%. Untuk mengetahui pengaruh penambahan garam terhadap mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) selama pemasaran maka dilakukan pengujian organoleptik, TPC (*Total Plate Count*), kadar air pada 7 jam pasca ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) ditangkap, 24 jam masa pemasaran, 48 dan 72 jam. Data yang diperoleh pada setiap parameter pengujian, ditabulasi dan di analisa menggunakan uji statistik analisis sidik ragam (ANSIRA) pada tingkat kepercayaan 95%. Hasil yang berbeda nyata, dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan garam dan lama pemasaran memberikan pengaruh yang sangat nyata ($\alpha < 0,01$) terhadap semua parameter yang diamati. Penambahan garam dengan konsentrasi 10% (A3) selama 48 jam masa pemasaran menunjukkan perubahan mutu yang lambat, sehingga ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) masih layak dikonsumsi.

Kata kunci : Ikan lolosi merah (*Caesio chrysozona*), garam dan es curai.