

## ABSTRAK

**Yulan Musa. 632 408 077. 2013. Pengaruh Pengemasan Terhadap *Escherichia coli* dan Kapang pada Tepung Cangkang Kijing Lokal (*Pilsbryoconcha* sp.) Selama Penyimpanan Suhu Kamar.** Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryoconcha* sp.) merupakan suatu produk yang dibuat dalam bentuk serbuk yang halus dan kering. Tujuan pelaksanaan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan kemasan plastik dan blacu terhadap *Escherichia coli* dan kapang tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryoconcha* sp.) selama penyimpanan suhu kamar. Metode yang digunakan dalam penelitian utama adalah menggunakan metode eksperimen di laboratorium dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial  $2 \times 4$  dengan 2 kali ulangan. Penelitian ini terdiri dari pengaruh pengemasan dan lama penyimpanan masing-masing terbagi atas dua faktor yaitu: (1) faktor K: jenis kemasan (Kemasan Blacu dan Kemasan Plastik), dan (2) faktor P: lama penyimpanan (0 minggu, 1 minggu, 3 minggu, dan 5 minggu). Parameter yang diamati meliputi *Escherichia coli* dan Kapang pada tepung cangkang kijing lokal Data dianalisis dengan *Analysis of Varians* (ANOVA) dan uji lanjut BNT. Hasil penelitian menunjukkan interaksi kemasan dan lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata terhadap jumlah *Escherichia coli* tepung cangkang kijing lokal, jumlah *Escherichia coli* pada penyimpanan 5 minggu untuk kemasan blacu sebanyak 9,3 APM/g dan kemasan plastik sebanyak 7,3 APM/g. Penggunaan kemasan blacu dan kemasan plastik berpengaruh tidak nyata terhadap jumlah kapang, tetapi lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata pada tepung cangkang kijing lokal, jumlah kapang pada kemasan blacu sebanyak  $11,46 \times 10^2$  koloni/g dan pada kemasan plastik sebanyak  $11,57 \times 10^2$  koloni/g. Tepung cangkang kijing lokal yang dikemas dengan blacu dan plastik yang disimpan pada suhu kamar sampai 5 minggu masih memenuhi syarat keamanan pangan tepung khususnya jumlah *Escherichia coli* dan kapang.

**Kata Kunci:** *Escherichia coli*, Kapang, Tepung Cangkang, Kijing Lokal