

ABSTRAK

Rimin Lasimpala. 2014. Uji mutu ikan teri (*Stolephorus* sp.) kering pada lama pengeringan berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Asri Silvana Naiu S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu ikan teri (*Stolephorus* sp.) yang dikeringkan dengan lama pengeringan yang berbeda. Pada penelitian ini dilakukan pengeringan yang terdiri atas perlakuan selama 24 jam (A2), 28 jam (A2), dan 32 jam (A3). Rancangan penelitian yang digunakan terdiri atas Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 kali ulangan dan Distribusi Binomial. RAL digunakan untuk data yang dianalisis menggunakan Analisis Sidik Ragam pada pengujian rendemen, kadar air dan kapang. Distribusi Binomial digunakan untuk data yang dianalisis dengan metode uji perbedaan segitiga yaitu pada uji organoleptik. Pada uji perbedaan segitiga menunjukkan bahwa ikan teri hasil perlakuan dapat dibedakan sangat nyata pada atribut tekstur, aroma, namun berbeda nyata pada atribut warna. Tekstur ikan teri hasil perlakuan lebih kering dan dapat dipatahkan, aroma hasil perlakuan khas ikan teri, dan warna ikan teri hasil perlakuan kecoklatan mengkilap. Rendemen ikan teri kering berkisar antara 37,28 % - 41,16 %, kadar air 8,83 % - 11,40 %. Semakin lama waktu pengeringan semakin rendah nilai rendemen dan kadar air. Keberadaan kapang positif pada perlakuan pengeringan 32 jam yaitu log 3, maka perlakuan tersebut tidak memenuhi standar mutu ikan teri asin (SNI 01-2708-1992).

Kata Kunci : Ikan Teri (Stolephorus sp.), Pengeringan, Mutu.