

## ABSTRAK

Permasalahan utama penelitian ini adalah: “Bagaimanakah umur simpan ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin berdasarkan pengamatan mikrobiologis dan kadar air?”. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui umur simpan ikan bandeng asin berdasarkan pengamatan mikrobiologis dan kadar air. Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap yaitu, penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan ini dilakukan dengan membuat ikan bandeng asin berdasarkan penelitian Tumbelaka (2012) yaitu menggunakan konsentrasi garam 15% dari berat ikan dan lama waktu penggaraman 7 jam. Produk hasil dari penelitian pendahuluan dilanjutkan ke penelitian utama, yaitu uji pendugaan umur simpan dengan menggunakan suhu 20°C, suhu ruang 30°C dan suhu 40°C. Parameter yang diuji adalah mikroba halofilik dan kadar air. Laju perubahan mikroba halofilik dan perubahan kadar air dihitung dengan menggunakan persamaan *Arrhenius*. Penentuan umur simpan ditentukan berdasarkan persamaan ordo nol dan ordo satu. Pengambilan sampel pada setiap perlakuan yaitu: *Suhu 20°C* dari lama penyimpanan selama 6, 12, 18, 24, 30 hari, *suhu 30°C* (suhu *ruang*) dari lama penyimpanan selama 4, 8, 12, 16, 20 hari, dan *Suhu 40°C* dari lama penyimpanan selama 3, 6, 9, 12, 15 hari, sehingga setiap tingkat suhu dilakukan pengamatan 5 kali. Hasil penelitian diperoleh bahwa umur simpan ikan bandeng asin berdasarkan jumlah bakteri halofilik pada suhu kamar adalah 101 hari. Sedangkan berdasarkan kadar air adalah 366 hari pada suhu kamar, suhu 20<sup>0</sup>C 149 hari dan suhu 40<sup>0</sup>C 858 hari. Parameter kritis yang digunakan adalah jumlah mikroba halofilik sehingga umur simpan ikan bandeng asin dalam penelitian ini adalah 101 hari pada suhu kamar.

**Kata Kunci: Umur Simpan, Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin, Mikrobiologis, Kadar Air.**