

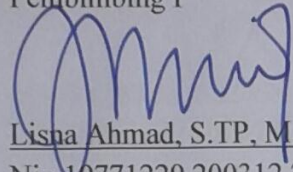
LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Variasi Konsentrasi Larutan Jahe merah (*Zingiber officinale*)
Dan Larutan Garam (NaCl) Terhadap Kualitas Penyimpanan
Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Kering

Nama : Rahmayati Kokoti
Nim : 651 414 137
Jurusan : S1 Ilmu Dan Teknologi Pangan

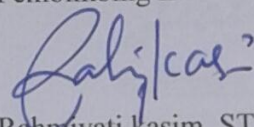
Disetujui,
Komisi pembimbing,

Pembimbing I



Lisha Ahmad, S.TP, M.Si
Nip. 19771229 200312 2 002

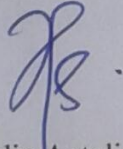
Pembimbing II



Rahmayati Kasim, STP, M.Si
Nip. 19781026 200510 2 003

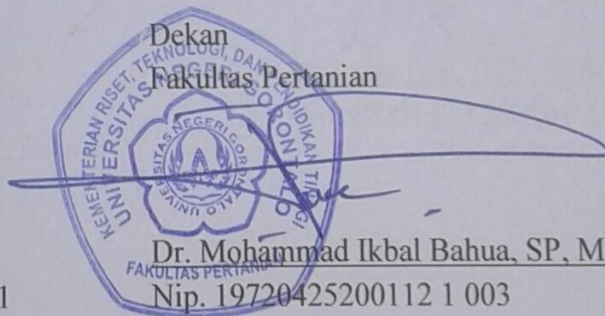
Diketahui

Ketua Jurusan
Ilmu Dan Teknologi Pangan



Zainudin Antuli, M.Si
Nip. 1965 0813 200212 1 001

Dekan
Fakultas Pertanian



Dr. Mohammad Iqbal Bahua, SP, M.Si
Nip. 19720425200112 1 003

Tanggal persetujuan : Gorontalo, Mei 2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Judul Skripsi : Variasi Konsentrasi Larutan Jahe merah (*Zingiber officinale*)
Dan Larutan Garam (NaCL) Terhadap Kualitas Penyimpanan
Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Kering

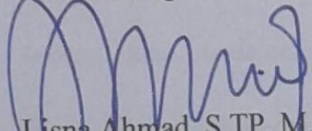
Nama : Rahmayati Kokoti

Nim : 651 414 137

Jurusan : S1 ilmu dan teknologi pangan

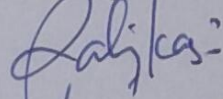
Menyetujui
Pelaksanaan Seminar Hasil Penelitian,

Pembimbing I



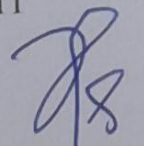
Lisna Ahmad, S.TP, M.Si
Nip. 19771229 200312 2 002

Pembimbing II



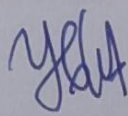
Rahmiyati Kasim, STP, M.Si
Nip. 19781026 200510 2 003

Penguji I



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
Nip. 1965 0813 200212 1 001

Penguji II



Yoyanda Bait, STP, M.Si
Nip. 19791129 200501 2 003

Tanggal persetujuan : Gorontalo, Mei 2016

ABSTRAK

Rahmayati Kokoti. Variasi Konsentrasi Larutan Jahe merah (*Zingiber Officinale*) Dan Larutan Garam (NaCL) Terhadap Kualitas Penyimpanan Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Kering. Dibawah bimbingan Lisna Ahmad, S.TP, M.Si dan Rahmiyati Kasim, STP, M.Si

Ikan merupakan suatu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan. Untuk memperpanjang umur simpan ikan perlu dilakukan pengawetan segera mungkin, untuk mengatasi keadaan ini beberapa cara pengolahan dan pengawetan antara lain pemberian bahan pengawet dan pengeringan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui : 1) Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi larutan jahe merah dan larutan garam terhadap karakteristik kimia dan organoleptik pada penyimpanan ikan kembung kering. 2) Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi larutan jahe merah (*Zingiber officinale*) dan larutan garam terhadap kualitas penyimpanan ikan kembung kering, dilihat dari mikrobiologi selama penyimpanan. Tahapan penelitian diawali dengan proses pembuatan ikan kembung kering dengan perbandingan konsentrasi larutan jahe dan larutan garam yaitu : A0 (kontrol) = (larutan Jahe 0 ml dan Larutan Garam gr) A1 = (larutan Jahe 60 ml dan Larutan Garam 40 gr), A2 = (larutan Jahe 120 ml dan Larutan Garam 80 gr) dan A3 = (larutan Jahe 180 ml dan Larutan Garam 120 gr) dari 2 kg ikan kembung segar. Kemudian dilanjutkan dengan tahapan analisis kimia, mikrobiologi dan organoleptik berdasarkan pengamatan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan 3 kali ulangan. Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa ikan kembung dengan konsentrasi larutan jahe 180 ml dan larutan garam 120 gr memiliki kandungan proksimat yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak lebih baik dibanding perlakuan lainnya. Demikian pula halnya dengan analisis organoleptik, dimana perlakuan perbandingan konsentrasi larutan jahe 180 ml dan larutan garam 120 gr juga menunjukkan respon terbaik dari panelis dengan uji kesukaan terhadap warna, aroma dan tekstur. Dari hasil penelitian ini menunjukan bahwa perlakuan A3 dengan konsentrasi larutan jahe 180 ml dan larutan garam 120 gr ikan kembung kering menghasikan umur simpan lebih lama sampai dengan 12 minggu dibandingkan dengan perlakuan lainnya, dengan total mikroba sampai dengan $1,1 \times 10^6$ koloni/gr.

Kata kunci : *larutan jahe, garam, ikan kembung kering, penyimpanan*