LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH PENGGUNAAN LARUTAN KUNYIT (*Curcuma domestica*Val) TERHADAPMUTU IKAN BELOSO (*Glosogobius* sp.) SEGAR

SKRIPSI

Oleh
YAYAN AKUBA
NIM. 632 408 076

Telah Memenuhi Syarat dan Disetujui Untuk Diuji

Pembimbing I	Pembimbing II
Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si	**Faiza A. Dali S.Pi, M.Si**
NIP. 197405212002122002	**NIP. 198405142008122003**

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP.198212042009121004

PENGARUH PENGGUNAAN LARUTAN KUNYIT (*Curcuma domestica* Val) TERHADAP MUTU IKAN BELOSO (*Glosogobius* sp.) SEGAR

SKRIPSI

Oleh
YAYAN AKUBA
632 408 076

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Kamis/ 21 Juni 2016
Waktu : 08.00 Wita

Penguji :

1. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si** (.....)
   NIP. 197405212002122002
2. **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si** (.....)
   NIP. 198405142008122003
3. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si** (.....)
   NIP. 197405212002122002
4. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** (.....)
   NIP. 198212042009121004

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo

Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810200112 1 001

...

ABSTRAK

Yayan Akuba. 632408076. Pengaruh Penggunaan Larutan Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Terhadap Mutu Ikan Beloso (*Glosogobius* sp.) Segar. Pembimbing I Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan kunyit (*Curcuma domestica* Val) terhadap mutu ikan beloso (*Glosogobius* sp.) segar. Faktor perlakuan adalah larutankunyit terdiri atas 10% (A), 20% (B) dan 30% (C) pada lama perendaman 12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam. Analisis data yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorialdan hasil data berbeda nyata dilanjutkan dengan uji BNT (Beda Nyata Terkecil).Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan larutan kunyit30% selama perendaman 24 jam berpengaruh nyata pada nilai organoleptik mata, insang, tekstur, bau dan daging dengan kriteria mata agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh; insang warna merah agak kusam tanpa lendir; tekstur agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang; bau netral dan sayatan daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh. Hasil uji mikrobiologimenunjukkan bahwa ikan beloso segar selama perendaman 24 jam memiliki pH 5,72 dan mengandung bakteri yaitu 4.95 CFU/g.

Kata kunci : *Larutan kunyit,ikan beloso segar, organoleptik, mikrobiologi, pH, perendaman.*