

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH WAKTU PERENDAMAN DALAM BUMBUTERHADAP  
MUTU DENDENG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

SKRIPSI

BAHRUDIN ISMAIL  
NIM. 632 408012

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ tanggal : Rabu/ 31 Agustus 2016  
Waktu : 13.00 Wita

Komisi Penguji :

1. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004

(.....)

2. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
NIP.19740521 20021 2 002

(.....)

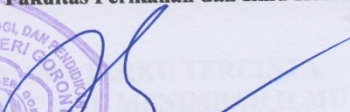
3. Asri Silvana Nainu. S.Pi, M.Si  
NIP. 19700817 200501 2 001

(.....)

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

(.....)

Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

  
Dr. Abd. Hafidz Oth, S.Pi, M.Si  
NIP. 197308102001121001

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING**

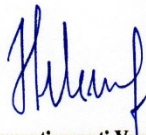
**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM BUMBUTERHADAP  
MUTU DENDENG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)**

**OLEH**

**BAHRUDIN ISMAIL  
NIM. 632 408012**

**Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 19770208 200501 2 004**

**Pembimbing II**



**Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
NIP. 19740521 20021 2 002**

**Mengetahui:  
Ketua Jurusan**



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

## ABSTRAK

**Bahrudin Ismail. 632408012. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Bumbu Terhadap Mutu Dendeng Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Rita Marsuci Harmain, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui lama perendaman dalam bumbu terhadap mutu organoleptik, kimiawi dan mikrobiologis. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu mengetahui lama perendaman bumbu dan jenis gula. Penelitian utama yaitu mengetahui pengaruh lama perendaman dalam bumbu. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu rasa, tekstur, aroma, warna dan kenampakan. Apabila hasil berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Analisis data kimia yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial (tunggal) dan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu perendaman dalam bumbu tidak berpengaruh nyata terhadap analisis organoleptik hedonik kenampakan, warna, aroma, rasa dan tekstur; analisis kimia (kadar air) dan mikrobiologi (TPC) dendeng ikan bandeng. Hasil pengujian dendeng ikan bandeng memiliki kadar air untuk perlakuan A (2 jam) yaitu 27.05%; B (4 jam) 26.33% dan C (6 jam) 25.64% serta total bakteri perlakuan A = 4.32 CFU/g; B = 4.19 CFU/g dan C = 4.13 CFU/g.

***Kata kunci : Lama perendaman, bumbu, mutu, dendeng, ikan bandeng (Chanos chanos)***

## ABSTRACT

**Bahrudin Ismail. 632408012. The Influence of Long Submerged in Spices toward the Quality of Jerked Meat of Milkfish (*Chanos chanos*). Principal Supervisor is Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si and Co Supervisor Rita Marsuci Harmain, S.Pi, M.Si.**

This research aimed to know the long submerged in spices toward the quality of organoleptic, chemical and microbiologist. This research consisted of two steps where introduction analysis and main analysis. Introduction analysis was to know the long submerged in spices and kind of sugar. Main research was to know the influence of long submerged in spices. Data analysis of organoleptic in this research was *Kruskall-wallis* with the parameter of test was taste, texture, aroma, color and its display. If the result concretely influence ( $p > 0.05$ ) therefore it continued to further test *Duncan*. Chemical analysis in this test used complete randomized design non factorial (single) and further test of *Duncan*. The result of jerked meat had water content in treatment A (2 Hours) about 27.05%; B (4 Hours) 26.33% and C (6 Hours) 25.64% and the total of bacteria in treatment A = 4.32 CFU/g; B = 4.19 CFU/g and C = 4.14 CFU/g

**Keywords:** long submerged, spices, quality, jerked meat, milkfish (*Chanos chanos*)

