PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN GARAM YANG DITAMBAHKAN BUNGA JINTAN PUTIH TERHADAP MUTU IKAN SELAR BENTONG *(Selar crumenophthalmus)* ASIN KERING

EVANDRI LAODE
NIM. 632 411 034

Telah Memenuhi syarat untuk di terima:

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si	**Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
NIP. 197110092005012001	**NIP. 197702082005012004**

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP: 19821204200912100 4

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN GARAM YANG DITAMBAHKAN BUNGA JINTAN PUTIH TERHADAP MUTU IKAN SELAR BENTONG *(Selar crumenophthalmus)* ASIN KERING

SKRIPSI

EVANDRI LAODE
NIM. 632 411 034

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : 5 April 2017
Waktu : 13.00 WTA

Penguji :

1. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si**
   NIP. 197110092005012001 (.....)
2. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
   NIP. 197702082005012004 (.....)
3. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**
   NIP. 197008172005012001 (.....)
4. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
   NIP. 198212042009121004 (.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

ABSTRAK

Evandri Laode. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Garam Yang Ditambahkan Bunga Jintan Putih Terhadap Mutu Ikan Selar Bentong *(S. crumenophthalmus)* Asin Kering. Pembimbing Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh lama perendaman dalam larutan garam yang ditambahkan bunga jintan (*Cuminum cyminum,* L) terhadap mutu organoleptik hedonik dan mutu kimia ikan selar bentong asin kering. Perlakuan pada penelitian ini yaitu perendaman ikan selar dengan lama waktu berbeda yaitu, 2 jam, 2,5 jam, 3 jam dan 3,5 jam kemudian dilakukan perendaman dalam larutan garam sebanyak 10 % dengan air sebanyak 1 liter serta penambahan bunga jintan putih 20 gr. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan, bau, rasa dan tekstur yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karaktristik kimia kadar garam, kadar protein dan kadar air menggunakan RAL dan dianalisis dengan analisis varian (ANOVA). Hasil uji *Kurskal Walis* menunjukkan bahwa perlakuan lama perendaman ikan selar betong asin pada larutan bunga jintan putih berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik mutu hedonik. Karakteristik mutu organoleptik ikan selar asin kering terbaik yaitu memiliki kenampakan dengan nilai 7,76 pada lama perendaman 2,5 jam yaitu pada kriteria utuh, bersih, kurang rapi, bercahaya menurut jenis; bau dengan nilai 7,44 lama perendaman 2,5 jam memiliki kriteria kurang harum, sedikit bau tambahan; rasa dengan nilai 6,44 lama perendaman 2,5 jam yaitu pada kriteria enak, spesifik jenis sedikit rasa tambahan; serta tekstur dengan nilai 7,68 lama perendaman 2 jam yaitu pada kriteria padat, kompak, lentur, kurang kering. Hasil analisis anova menunjukkan bahwa perlakuan lama perendaman ikan selar betong asin pada larutan bunga jintan putih berpengaruh terhadap karakteristik kimia. Karakteristik kimia ikan selar betong asin kering terbaik yaitu memiliki kadar garam sebanyak 17,67 % dengan lama perendaman 2 jam, kadar protein berkisar 2,83 % dengan lama perendaman 3,5 jam serta kadar air 29,73 % dengan lama perendaman 2 jam.

Kata Kunci: Ikan selar bentong (Selar crumenophthalmus),* bunga jintan (*Cuminum cyminum*, L), *organoleptik mutu hedonik, mutu kimia