

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
MUTU KESEGARAN IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)
YANG DIAWETKAN DENGAN LARUTAN HASIL
FERMENTASI KULIT NANAS (*Ananas comosus*)**

SKRIPSI

Oleh :

AHMAD NIHE

632 412 044

Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP: 197105162005011003

Pembimbing II



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

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
MUTU KESEGRAN IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)
YANG DIAWETKAN DENGAN LARUTAN HASIL
FERMENTASI KULIT NANAS (*Ananas comosus*)

SKRIPSI

OLEH

AHMAD NIHE
NIM 632 412 044

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Komisi Penguji pada :

Hari/tanggal : Selasa 19 Desember 2017
Waktu : 08:00 s/d 10:00 Wita
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

1. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003  (.....)
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004  (.....)
3. Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004  (.....)
4. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001  (.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abdul Hafidz Olih, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Ahmad Nihe. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Diawetkan dengan Larutan Hasil Fermentasi Kulit Nanas (*Ananas comosus*) dibawah bimbingan Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang diawetkan dengan larutan hasil fermentasi kulit nanas (*Ananas comosus*). Pengujian Organoleptik dilaksanakan di Laboratorium Bioteknologi dan Karakteristik Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Gorontalo. Parameter pengujian kimia meliputi TPC, TVB-N dan pH yang dilakukan di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Kota Gorontalo. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lama penyimpanan sebagai perlakuan pada taraf 0 jam, 12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama penyimpanan pada suhu kamar (27⁰C) untuk pengujian ALT tidak dapat menghambat pertumbuhan bakteri pada semua lama penyimpanan, tetapi hasil pengujian berdasarkan nilai TVB-N pada penyimpanan 0 jam yaitu 17,325 mgN% dan penyimpanan 12 jam yaitu 13.11 mgN%, berdasarkan nilai pH pada penyimpanan 0 jam yaitu 6,82 dan penyimpanan 12 jam yaitu 6,585 untuk pengujian organoleptik penyimpanan 0 jam yaitu Kenampakan Mata 8,84; Insang 8,8; Tekstur 8,29; Bau 8,88; Daging 8,68 dan penyimpanan 12 jam yaitu Kenampakan Mata 6,32; Insang 6,4; Tekstur 7,16; Bau 6,28; Daging 6,6. Jadi larutan fermentasi kulit nanas dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami pada ikan nila.

Kata Kunci: Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), Kulit Nanas (*Ananas comosus*), Organoleptik, TPC, TVB-N dan pH.

ABSTRACT

Ahmad Nihe. 2017. The Influence of Storage Length on Freshness Quality of the Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) that is Preserved by Solution from Fermentation Result of Pineapple (*Ananas comosus*) Skin. Principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M. Si and Co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

This research aims to investigate the influence of storage length on freshness quality of the Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) that is preserved by solution from fermentation result of pineapple (*Ananas comosus*) skin. Organoleptic testing is conducted in Biotechnology Laboratory and Characteristics of Fishery Product, Faculty of Fishery and Marine Science, State University of Gorontalo. Chemical testing parameters encompass TPC, TVB-N and pH that is conducted in Laboratory of Guidance and Testing of Fishery Product Quality (LPPMHP) of Gorontalo City. This research applies Completely Randomized Design by having treatments of storage length for 0 hour, 12 hours, 24 hours, 36 hours and 48 hours. Research finding shows that during storage length at temperature of 27°C for testing, ALT cannot hamper growth of bacteria at all storage length, however finding of testing based on value of TVB-N at 0 hour storage is 17,325 mgN% and 12 hours storage is 13.11 mgN%, then based on pH value at 0 hour storage is 6,82 and 12 hours storage is 6,585, while based on organoleptic testing at 0 hour storage are as follow: eye appearance is 8,84; gill is 8,8; texture is 8,29; smell is 8,88; meat is 8,68 and 12 hours storage are; eye appearance is 6,32; gill is 6,4; texture is 7,16; smell is 6,28; meat is 6,6. Therefore, solution of pineapple skin fermentation can be used as natural preservatives at the Nile Tilapia.

Keywords: Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*), Pineapple (*Ananas comosus*) Skin, Organoleptic, TPC, TVB-N and pH

