

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH LAMA PENGGUNAAN LARUTAN JAHE MERAH
(*Zingiber officinale* var. *rubrum*) TERHADAP MUTU HEDONIK DAN
MIKROBIOLOGI UDANG PUTHIH (*Litopenaeus vannamei*)
SELAMA PENYIMPANAN**

SKRIPSI

Oleh

**IRFAN MUSA
NIM : 632 408 032**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji:

Pembimbing I



Asri Silvana Npu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

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 PENGGUNAAN LARUTAN JAHE MERAH
(*Zingiber officinale* var. *rubrum*) TERHADAP MUTU HEDONIK DAN
MIKROBIOLOGI UDANG PUTIH (*Litopenaeus vannamei*)
SELAMA PENYIMPANAN

SKRIPSI

IRFAN MUSA
NIM : 632 408 032

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/tanggal : Senin / 29 Agustus 2016
Waktu : 10.00 WITA

Penguji

1. Asri Silvana Nain, S.Pi, M.Si (.....) 
NIP. 197008172005012001
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si (.....) 
NIP. 198212042009121004
3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si (.....) 
NIP. 197110092005012001
4. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si (.....) 
NIP. 197405212002122002

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

ABSTRAK

ABSTRAK

Irvan Musa. 2017. Pengaruh Lama Penggunaan Larutan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Terhadap Mutu Hedonik dan Mikrobiologi Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Selama Penyimpanan. Pembimbing Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dalam larutan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap mutu hedonik dan mikrobiologi udang putih (*Litopenaeus vannamei*). Perlakuan pada penelitian ini yaitu perlakuan penggunaan larutan ekstrak jahe merah pada lama penyimpanan 6 jam, 12 jam, 18 jam dan 24 jam. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan udang putih, bau, dan tekstur yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karakteristik TPC menggunakan RAL dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Hasil uji *Kruskal Walis* menunjukkan bahwa perlakuan lama waktu penyimpanan berbeda larutan ekstrak jahe merah mempengaruhi mutu organoleptik hedonik yaitu konsentrasi larutan jahe 15 % mampu mempertahankan mutu udang segar selama perendaman 12 jam dengan kriteria kenampakan utuh, kebeningan agak hilang, sedikit kusam, antar ruas kokoh, bau spesifik jenis netral serta tekstur kurang elastis, kompak dan padat. Hasil uji mikrobiologi menunjukkan bahwa penggunaan konsentrasi 15 % dapat mempertahankan mutu mikrobiologi hingga pada lama waktu perendaman 18 jam.

***Kata Kunci: udang putih (Litopenaeus vannamei), jahe merah (Zingiber officinale* var. *rubrum*), organoleptik, TPC**

ABSTRACT

Irfan Musa. 2017. The Influence of Use of *Zingiber officinale* var. *rubrum* Solution at Whiteleg Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) on Hedonic Quality and Microbiology. The principal supervisor is Asri Silvana Niau, S.Pi, M.Si, and co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

The research aims to investigate the influence of the use of *Zingiber officinale* var. *rubrum* solution on hedonic quality and microbiology of whiteleg shrimp (*Litopenaeus vannamei*). The treatment used in this research is the use of *Zingiber officinale* var. *rubrum* solution at storage duration for 6 hours, 12 hours, 18 hours and 24 hours. The tested parameters are organoleptic characteristics through hedonic quality test namely appearance of whiteleg shrimp, smell and texture and they are analyzed by using Kruskal Wallis. Data of TPC characteristics use Completely Randomized Design and is analyzed by using Analysis of variance (ANOVA). Finding of Kruskal Wallis test shows that diverse storage duration of *Zingiber officinale* var. *rubrum* solution has influenced quality of hedonic organoleptic as verified by concentration of ginger solution in 15% that can maintain quality of fresh shrimp during 12 hours of immersion with criteria of intact appearance, clarity is slightly lost, slightly dull, among sections are strong, neutral specific smell and less elastic texture as well as compact and solid. The result of microbiology test shows that use of 15% concentration can maintain the quality of microbiology until immersion duration for 18 hours.

Keywords: *whiteleg shrimp (Litopenaeus vannamei)*, *Zingiber officinale* var. *rubrum*, organoleptic, TPC

