

PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KESEGERAN IKAN NILA  
(*Oreochromis niloticus*) YANG DILUMURI DENGAN KAYU MANIS (*Cinnamomum  
verum*)

SKRIPSI

OLEH

RAHMATIA NURKAMIDEN

NIM. 632 411 076

Telah memenuhi syarat dan diuji oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KESEGERAN IKAN  
NILA (*Oreochromis niloticus*) YANG DILUMURI DENGAN KAYU MANIS  
(*Cinnamomum verum*)

SKRIPSI

RAHMATIA NURKAMIDEN  
NIM. 632 411 076

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertanggung jawabkan di Depan Dewan Penguji  
Hari/tanggal : Jumat, 13 Juli 2018  
Waktu : 13.00-15.00 Wita  
Tempat : Ruang Komprehensif Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan

Penguji :

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

  
(.....)

2. AsriSilvanaNaiuS.Pi, M.Si  
NIP. 197008172005012001

  
(.....)

3. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
NIP. 197405212002122002

  
(.....)

4. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004

  
(.....)

Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

## ABSTRAK

**Rahmatia Nurkamiden. 632411076. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kesegaran Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dilumuri Dengan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*). Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan penggunaan kayu manis (*Cinnamomum verum*) terhadap tingkat kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) selama penyimpanan pada suhu ruang. Perlakuan yaitu lama penyimpanan 0 jam, 6 jam, 12 jam, 18 jam, 24 jam ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dilumuri dengan kayu manis (*Cinnamomum verum*). Parameter yang diuji yaitu mutu hedonik, kimia dan mikrobiologi. Analisis data yang digunakan untuk mutu hedonik adalah *Kruskall wallis*, kimia dan mikrobiologi Rancangan Acak Lengkap dengan dua kali ulangan. Hasil yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan dengan kayu manis (*Cinnamomum verum*) berpengaruh terhadap kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) secara mutu hedonik, kimia (pH), dan mikrobiologi (*E.coli*). Pada pengujian *E.coli* 0 jam, dan 18 jam positif ditemukan *E.coli* sedangkan pada 6 jam, 12 jam dan 24 jam negatif *E.coli*. Sehingga ikan nila dapat dikonsumsi pada lama penyimpanan 12 jam.

***Kata Kunci : Kayu manis, ikan nila segar, lama penyimpanan, E.coli***

## ABSTRACT

Nurkamiden, Rahmatia. 632411076. *The Influence of Storing Duration towards Nila Fish (Oreochromis niloticus) Marinated with Cinnamon (Cinnamomum verum)*. Principal Supervisor: Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si., Co-supervisor: Asri Silvana Nafu, S.Pi., M.Si.

This research aims to identify the influence of cinnamon (*Cinnamomum verum*) marination to Nila fish (*Oreochromis niloticus*) freshness level during storage at room temperature. The study involved different treatments, i.e. 0, 6, 12, 18, and 24 hours respectively where the fish was marinated with cinnamon. The tested parameter was hedonic, chemical, and microbiological quality. The data analysis used *Kruskall wallis* test to test the hedonic quality, and complete randomized design with two repetitions to test the microbiological quality. Further, the study employed *Duncan* test. The result shows that the storing duration of Nila fish marinated by cinnamon affects toward the freshness level as observed from hedonic quality, chemical (pH) quality, and microbiological quality (presence of *E.coli* bacteria). The *E.coli* is only found in 0 and 18 hours treatment, while not in 6, 12, and 24 hours treatment. Therefore, Nila fish with 12 hours treatment is recommended to be consumed.

**Keywords:** *Cinnamon, Fresh Nila fish, Storing duration, E.Coli*

