

ABSTRAK

Windi Oktaviani Pakune . 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*) terhadap Jumlah Bakteri dan Organoleptik. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (MIPA) Universitas Negeri Gorontalo. Dibimbing Oleh Dr. Djuna Lamondo, M.Si sebagai Pembimbing I dan Wirnangsi D. Uno, S.Pd, M.Kes sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh lama penyimpanan nugget ikan gabus terhadap jumlah bakteri dan organoleptik. Metode yang digunakan yaitu metode eksperimen dan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), terdiri dari 5 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan A (lama penyimpanan 0 hari), perlakuan B (lama penyimpanan 7 hari), perlakuan C (lama penyimpanan 14 hari), perlakuan D (lama penyimpanan 21 hari), dan perlakuan E (lama penyimpanan 28 hari). Data dianalisis dengan *Analysis of Variancy* (ANOVA) dan uji lanjut dengan uji *Duncan*. Untuk uji organoleptik dianalisis dengan *Kruskal-Wallis Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan untuk perlakuan A jumlah koloni bakteri 2.4×10^1 CFU/gram, perlakuan B jumlah koloni bakteri 4.2×10^1 CFU/gram, perlakuan C jumlah koloni bakteri 5.9×10^1 CFU/gram, perlakuan D jumlah koloni bakteri 8.3×10^2 CFU/gram dan perlakuan E jumlah koloni bakteri 1.1×10^3 CFU/gram. Hasil uji *Duncan* menunjukkan jumlah bakteri pada perlakuan E berbeda secara signifikan dengan perlakuan lainnya. Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan semua parameter warna, aroma, tekstur dan rasa antar perlakuan tidak berbeda secara signifikan ($\alpha 0,05$). Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan nugget ikan gabus berpengaruh secara signifikan terhadap jumlah bakteri namun tidak berpengaruh terhadap uji organoleptik.

Kata Kunci: Nugget, Ikan Gabus, Lama Penyimpanan, Jumlah Koloni Bakteri, Organoleptik.

ABSTRACT

Pakune, Windi Oktaviani. 2018. “The Influence of Storing Duration of Gabus Fish (*Channa striata*) Nugget towards Rate of Bacteria and Organoleptic”/ Undergraduate Thesis. Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences. Universitas Negeri Gorontalo. Principal Supervisor: Dr. Djuna Lamondo, M.Si., Co-supervisor: Wirnangsi D. Uno, S.Pd, M.Kes.

This study intends to investigate the influence of storing duration of Gabus fish (*Channa striata*) nugget towards the rate of bacteria and organoleptic. The experimental research involved Complete Randomized Design which engages five treatments and five repetitions, i.e., treatment A, B, C, D, and E with storing the duration of 0, 7, 14, 21, and 28 days respectively. The data were analyzed by Analysis of Variance (ANOVA) and Duncan test. Moreover, the organoleptic test engaged the *Kruskal-Wallis Test*. The result shows that different treatments indicates various results, i.e.: Treatment A, B, C, D and E contain bacteria colony of 2.4×10^1 CFU/gram, 4.2×10^1 CFU/gram, 5.9×10^1 CFU/gram, 8.3×10^2 CFU/gram, 1.1×10^3 CFU/gram respectively. The Duncan test indicates that bacteria rate within treatment E is significantly different to other treatments. Moreover, the organoleptic test result reveals that all parameters of color, aroma, texture, and taste between each treatment are not too different from each other ($\alpha=0,05$). Henceforth, the research concludes that the storing duration of Gabus fish nugget possesses significant contribution towards bacteria rate. However, it does not affect the organoleptic test.

Keywords: Nugget, Gabus fish, Storing Duration, Amount of Bacteria Colony, Organoleptic.