

## ABSTRAK

**Fikri Cahyanto Bau. NIM. 651413056. 2020. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus Spp.*) Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Suryani Une Dan Zainudin Antuli.**

Ikan teri seperti ikan laut pada umumnya merupakan sumber nutrisi yang penting bagi masyarakat Indonesia. Pada umumnya ikan teri mengandung protein yang jumlahnya sekitar 16% dan kandungan lemak hanya 1%. Air adalah merupakan komponen terbanyak pada daging ikan teri, yaitu 80 % sehingga ikan teri akan mudah mengalami kerusakan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas kimia dan biologis ikan teri asin kering (*stolephorus sp*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu pengaruh lama pengeringan 4 jam, 8 jam, 12 jam, dan 24 jam masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Parameter yang diuji dalam penelitian meliputi kualitas kimia (uji proksimat) dan kualitas biologis (uji Total Plat Count). Analisis data yang digunakan menggunakan statistik *Analisis of Variance* (ANOVA). Hasil analisis mutu kadar air pada sampel ikan teri asin kering menunjukkan nilai 22.34 - 18.76%. untuk analisis protein menunjukkan nilai kadar protein adalah 31.89 - 33.15%. untuk analisis lemak persentasi nilai kadar lemak didapatkan hasil 1.61 - 2.84%. sedangkan untuk analisis angka lempeng total (ALT) menunjukkan nilai signifikan yaitu 22.2 cfu/gr untuk pengeringan 4 jam, 21.2 cfu/gr untuk pengeringan 8 jam, dan 14.2 cfu/gr untuk pengeringan 12 jam.

**Kata kunci:** Penggaraman, Pengeringan, Teri Asin Kering (*Stolephorus spp.*),.

## MOTO DAN PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*MOTO :*

**“BARANG SIAPA YANG MENGHENDAKI DUNIA WAJIB ATASNYA  
DENGAN ILMU, BARANG SIAPA MENGEHENDAKI AKHIRAT  
MAKA WAJIB ATASNYA DENGAN ILMU DAN BARANG SIAPA  
YANG MENGHENDAKI KEDUA-DUANYA MAKA WAJIB ATASNYA  
DENGAN ILMU”  
(H. R BUKHARI)**

**“Mengejar kesuksesan sama seperti mengejar cinta, teruslah  
berusaha sampai kau mendapatkannya karena kesuksesan  
tidak akan pernah datang dengan sendirinya. Bukan sukses  
yang menjemput kita tapi kita yang mengejar sukses”  
(F.C.B)**

**Kuolah kata, kubaca makna, kuikat dalam alinea, kubingkai  
dalam bab sejumlah lima, jadilah mahakarya, gelar sarjana  
kuterima, orangtua pun bahagia...  
(Fikri Cahyanto Bau)**

## ***PERSEMBAHAN :***

*Bismillahirrahmanirrahim...*

*Alhamdulillah, Alhamdulillah, Alhamdulillahirobbil'alamin..*

Sujud syukur kepada-Mu Allah SWT Robb penguasa alam semesta yang Maha Agung, Maha Tinggi, Maha Adil dan Maha Penyayang atas takdirmu telah kau jadikan aku manusia yang senantiasa berpikir, berilmu, beriman dan bersabar dalam menjalani kehidupan ini. Semoga keberhasilan ini menjadi satu langkah awal bagiku untuk meraih cita-cita besarku. Lantunan suratul Al-fatimah beriring Shalawat dalam salam tidak lupa aku haturkan kepada baginda Rosulullah SAW, semoga curahan rahmat beliau akan sampai kepada kita yang selalu senantiasa istiqomah dalam ajaran beliau.

inilah mahakarya yang kupersembahkan kepada kedua orang tuaku (Abdul Rahman Bau dan Ara Ahmad) yang selalu mendukung untuk menyelesaikan studiku dan selama ini memberiku semangat, doa, dorongan, nasehat dan kasih sayang. Ayah, Ibu terimalah bukti kecil ini sebagai kado keseriusanku untuk membalas semua pengorbananmu, keikhlasanmu menjagaku, mendidikku, membimbingku dengan baik. Maafkan anakmu yang masih saja menyusahkanmu dan terima kasih untuk segalanya. Dalam setiap langkahku aku berusaha mewujudkan harapan-harapan yang kalian impikan didiriku, meski belum semua itu kuraih' insyallah atas dukungan doa dan restu semua mimpi itu kan terjawab di masa penuh kehangatan. Terima kasih untuk segala dukungan dan doa yang telah kalian berikan.

**ALMAMATERKU TERCINTA**

**TEMPAT AKU MENUNTUT ILMU**

**UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

**2020**

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulisan skripsi dengan judul: **“Pengaruh Lama Pengerinan Terhadap Kualitas Kimia Dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stelophorus Sp.*)”** sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.

Dalam pelaksanaan studi, penelitian ini maupun penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan bahwa dalam penyusunan skripsi banyak menemukan kesulitan, namun berkat, niat dan usaha dari penulis serta bantuan dari Bapak/Ibu Dosen khususnya Dosen Pembimbing sehingga proposal terwujud sebagaimana mestinya.

Melalui kesempatan yang berharga ini penulis juga tak lupa mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Eduart Wolok, St, Mt, Selaku Rektor Universitas Negeri Gorontalo
2. Dekan Fakultas Pertanian Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
3. Bapak Ir. Zainudin Antuli, M.Si ketua jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Negeri Gorontalo
4. Ibu Suryani Une S.TP, M.Sc selaku pembimbing 1 dan juga penasehat akademik yang selalu memberikan nasehat serta bimbingan dari semester pertama sampai dengan selesainya studi
5. Bapak Ir. Zainudin Antuli M,Si selaku pembimbing 2 yang tak henti untuk mengingatkan agar mempercepat selesainya studi
6. Bapak/Ibu dosen dilingkungan jurusan Ilmu Teknologi Pangan yang selalu memberikan support agar menyelesaikan studinya dengan baik
7. Teman-teman angkatan 2013, hendra, yandi, alul, oskar, rizal, sinta, ningsi, aldi, Helen, fikram, randi, uwing, vani, helen, ucy, riska, ulfa yang selalu memberikan wejangan agar mempercepat studi

8. Keluarga besar Balai Pengawas Obat dan Makanan di Gorontalo yang telah memberikan ruang dan waktu sehingga peneliti bisa sampai tahap ini
9. Kepala Balai POM Yudi Noviandi, M.Sc. Tech., Apt yang telah memberikan izin untuk mengembangkan studi sampai dengan selesai
10. Terima kepada bang Alfi Sophian master of biologi yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian sampai dengan selesai
11. Kepada Bapak/Ibu Staf Pengujian Pangan dan Pengujian Mikrobiologi yang senantiasa mengingatkan tentang pentingnya menyelesaikan pendidikan terakhir.
12. Ucapan terima kepada widyaningsi ismail S.Sos yang selalu memberikan nasehat serta selalu ada dalam suka maupun duka dan ada setiap aku membutuhkan.

Akhirnya ucapan yang paling special kepada orang tuaku dan adik ke duaku lagi mengemban tugas militernya dan yang tercinta kedua orang tua buat Bapak Abdul Rahman Bau S.Pd dan Ibu Ara Ahmad S.Pdi, prada yang selalu mendoakan untuk selesainya studi akhir ini sehingga bisa menyelesaikan skripsi dengan baik

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan bisa menambah ilmu bagi para pembaca serta menjadi inspirasi bagi yang ingin mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya penulis.

Wassalamualaikum warohmatullahi wabarokatuh

Gorontalo,13 januari 2020

Fikri Cahyanto Bau

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN LOGO .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI .....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>vii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>ix</b>
<b>MOTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>x</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan teri.....	4
2.2 kerusakan ikan .....	4
2.3 Faktor pertumbuhan mikroba .....	5
2.4. Prinsip dasar pengolahan ikan .....	6

2.5. Pengawan dan Penggaraman .....	7
2.6. pengeringan ikan.....	10
2.7. produk tering kering asin ( <i>Stolephorus spp.</i> ).....	11
2.8 Ikan teri kering asin ( <i>Stolephorus spp.</i> ).....	12
2.9 Standar mutu ikan teri asin kering ( <i>Stolephorus spp.</i> ).....	13
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>12</b>
3.1 Waktu dan Tempat.....	12
3.2 Alat dan Bahan .....	12
3.3 Rancangan Penelitian .....	12
3.4 Prosedur Penelitian .....	13
3.5 Parameter Pengamatan .....	14
3.5.1 Prosedur Pengujian Kadar Air.....	14
3.5.2 Prosedur Pengujian Kadar Lemak .....	14
3.5.3 Prosedur Pengujian Kadar Protein.....	15
3.5.4. Prosedur Pengujian Angka Lempeng Total.....	16
3.6 Analisis Data.....	17
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
4.1. Kadar Air .....	18
4.2. Kadar Protein .....	20
4.3. Kadar lemak .....	21
4.4 Angka Lempeng Total (ALT) .....	23
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>26</b>
5.1. Kesimpulan .....	26
5.2. Saran .....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>28</b>
<b>CURICULUM VITAE.....</b>	<b>36</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi Kandungan Gizi Ikan Teri Asin Kering Per 100gram .....	11
2. Standar Mutu Ikan Teri Asin Kering (SNI 01-2708-1992).....	13
3. Perlakuan Lama Pengeringan Ikan Teri Asin Kering .....	14
4. Diagram Alir Prosedur Kerja Pembuatan Ikan Teri Asin Kering .....	15
5. Nilai Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total .....	26



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Analisis Hasil Uji Kadar Air .....	20
Gambar 2. Analisis Hasil Uji Kadar Protein .....	22
Gambar 3. Analisis Hasil Uji Kadar Lemak .....	24
Gambar 4. Uji Nilai Angka Lempeng Total .....	25
Gambar 5. Alur pembuatan ikan teri asin kering .....	34