

ABSTRAK

Liska Mobonggi, 2014. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Ikan Teri (*Stolephorus* sp) Asin Kering. Di bawah bimbingan Asri Silvana Nainu S.Pi, M.Si selaku pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si selaku pembimbing II.

Tujuan dari penelitian untuk melihat karakteristik kimia dan mikrobiologi ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering yang di pasarkan di Kota Gorontalo. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan melakukan observasi dan pembagian kuisisioner. Tempat pengambilan sampel di tiga Pasar Kota Gorontalo yaitu Pasar S, Pasar harian L dan toko swalayan H. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan mengambil satu sampel dari jenis ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering yang sama jenis sebanyak 1 kg pada masing-masing lokasi penjualan. Parameter pengujian yaitu TPC (*Total Plate count*), kapang, kadar air, kadar abu tak larut asam, kadar garam dan formalin dilakukan dalam dua kali ulangan. Sesuai hasil uji ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering di Pasar S Gorontalo mengandung nilai Log TPC (*Total Plate Count*) 4.19 cfu/g, Log kapang 2.17 cfu/g, kadar air 13.5 %, kadar abu tak larut asam 0.37%, kadar garam 5.19%, formalin tidak terdeteksi, Pasar L Ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering mengandung nilai Log TPC 3.97 cfu/g, Log kapang 2.09 cfu/g, kadar air 11%, kadar abu tak larut asam 0.32%, kadar garam 5.53%, formalin tidak terdeteksi, Toko swalayan H ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering mengandung nilai Log TPC 2.17 cfu/g, Log kapang 2.00 cfu/g, kadar air 10.6%, kadar abu tak larut asam 0.30%, kadar garam 5.91%, formalin tidak terdeteksi. Karakteristik mutu ikan teri yang dijual di Kota Gorontalo masih memenuhi standar yang dipersyaratkan SNI 01-2708-1992 ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering.

Kata kunci : *Ikan Teri (Stolephorus sp), Asin Kering, Karakteristik.*