

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS MUTU IKAN TERI (*Stolephorus* sp) ASIN KERING
PADA LAMA PENGERINGAN BERBEDA DENGAN
MENGUNAKAN PENGERING MEKANIS**

SKRIPSI

**OLEH :
MOH. RIZKI MUDA
NIM. 632 408 047**

Telah Memenuhi Syarat dan dipertahankan di depan Dewan Penguji

Hari/tanggal : Kamis, 31 Desember 2015
Waktu : 17.00-19.00 Wita
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

1. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP.19711009 200501 2 001 (.....)
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1 004 (.....)
3. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 2200501 2 001 (.....)
4. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.S
NIP. 19770208 200501 2 004 (.....)

**Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo**

**DR. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 200112 1 001**

Tanggal Kelulusan : 31 Desember 2015

ABSTRAK

Moh. Rizki Muda^{632 408 047}. Analisis Mutu Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) ASIN Kering Pada Lama Pengeringan Berbeda Dengan Menggunakan Pengering Mekanis Dibawah bimbingan: Ibu Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing Utama dan Bapak Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pemimbing Anggota.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu ikan teri asin kering pada lama pengeringan berbeda menggunakan pengering mekanis, serta mengatasi ketergantungan masyarakat pembuat ikan teri asin terhadap cuaca pada proses pengeringan tradisional dengan memanfaatkan alat pengering mekanis. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penggunaan wadah dan tanpa penggunaan wadah dengan lama pemasaran 0 jam, 12 jam, 24 jam, dan 36 jam. Para meter pengujian yang dilakukan meliputi uji organoleptik, TVB-N (total volatile base nitrogen), dan ALT/TPC (angka lempeng total) dengan analisis statistik menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial 2 x 4 x 2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan wadah dapat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik mutu organoleptik (kenampakan, bau, dan tekstur), TVB-N dan Mikrobiologis khususnya ALT/TPC selama pemasaran 36 jam.

Kata Kunci: Wadah Penyimpanan, Mutu Organoleptik, TPC, TVB-N Udang Putih.