

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK MUTU IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) SEGAR
PADA LARUTAN KEMANGI (*Ocimum basilicum L.*)
DENGAN LAMA PERENDAMAN YANG BERBEDA**

SKRIPSI

OLEH:

**FAJRI SULEMAN BAHRI S. IBRAHIM
632 411 055**

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I



**Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001**

Pembimbing II



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP.198212042009121004**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP.198212042009121004**

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) SEGAR
PADA LARUTAN KEMANGI (*Ocimum basilicum L.*)
DENGAN LAMA PERENDAMAN YANG BERBEDA

SKRIPSI

Oleh :

FAJRI SULEMAN BAHRI S. IBRAHIM
NIM. 632 411 055

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari / Tanggal : Jumat, 15 Desember 2017
Waktu : 09.00 – 12.00 wita
Penguji :

1. Asri Silvana Naiu, S.P.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....)

2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

(.....)

3. Dr. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si
NIP. 19711009 200501 2 001

(.....)

4. FAiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 19840514 200812 2 003

(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo

Dr. Abd Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001122001

Tanggal Lulus : 15 Desember 2017

ABSTRAK

Fajri Suleman Bahri S. Ibrahim. 2017. Karakteristik Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar pada Larutan Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) Dengan Lama Perendaman yang Berbeda. Pembimbing Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar pada larutan kemangi (*Ocimum basilicum L.*) dengan lama perendaman yang berbeda dalam suhu ruang. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penggunaan larutan daun kemangi konsentrasi 0%, 30%, 50 % dan 70 %, dengan lama perendaman 0jam, 12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan mata, insang, tekstur, bau dan daging serta TPC, pH dan TVBN yang dianalisis menggunakan RAL dua faktor (*ANOVA dua arah*). Hasil yang berpengaruh nyata dilakukan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ). Berdasarkan analisis Anova penggunaan larutan daun kemangi dengan konsentrasi larutan 70% mampu mempertahankan mutu selama 12 jam. Parameter kenampakan mata memiliki kriteria bola mata agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh, parameter insang memiliki kriteria berwarna merah agak kusam, tanpa lendir, parameter tekstur memiliki kriteria ikan agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang, memiliki bau netral, serta parameter daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh. Hasil uji mikrobiologi diperoleh bahwa penggunaan konsentrasi 70% pada lama perendaman 12 jam menunjukkan hasil TPC sebanyak log 5,82 koloni/gr. Hasil pengujian kimia menunjukkan nilai pH berkisar antara 6,58-6,82 dan nilai TVB-N berkisar antara 17, 38-19,10 20 mg N%.

Kata Kunci: Larutan daun kemangi (Ocimum basilicum L.), Ikan nila (Oreochromis niloticus), Organoleptik, TPC, pH, TVBN

ABSTRACT

Fajri Suleman Bahri S. Ibrahim. 2017. Characteristic of Fresh Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Quality at Basil (*Ocimum basilicum* L.) Solution with Different Length of Immersion. Principal supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Lukman Mile, S.Pim M.Si.

This research aims to investigate characteristic of fresh tilapia (*Oreochromis niloticus*) at Basil (*Ocimum basilicum* L.) Solution with different length of immersion in temperature of room. Treatments of this research are the use of basil leaves solution in concentrate of 0%, 30%, 50% and 70% with length of immersion for 0 hour, 12 hours, 24 hours, 36 hours and 48 hours. The tested parameters are characteristics of organoleptic through testing of hedonic quality namely eye appearance, gill, texture, smell and meat as well as TPC, pH and TVBN which are analyzed by using Completely Randomized Design of two factors (Two-way ANOVA). Finding that has significant influence is tested by using Honest Significant Difference. Based on analysis of ANOVA, use of basil leaves solution with concentrate of 70% can maintain quality for 12 hours. Parameter of eye appearance has criteria of slightly bright eyeball, flat eyeball, slightly grey pupil, slightly murky cornea; parameter of texture has criteria of slightly solid fish, slightly elastic if it is pressed by finger, difficult to tear the meat from back bone, has neutral smell and parameter of meat has criteria of less bright, specific type, no red marks are found in the back bone, and abdominal wall is intact. Finding of microbiology testing reveals that using concentrate of 70% at length of immersion for 12 hours show result of TPC for log 5,82 colony/ gr. Then, finding of chemical testing shows that value pH is around 6,58 – 6,82 and value of TVB-N is around 17,38 – 19,10 20 mg N%.

Keywords: Basil (*Ocimum basilicum* L.), Tilapia (*Oreochromis niloticus*), Organoleptic, TPC, pH, TVBN

