

HUBUNAN LAMA PENYIMPANAN DALAM LEMARI EKSPERIMEN SEMU PADA SUHU 0°C DAN 5°C DENGAN JUMLAH KUMAN PADA IKAN BANDENG SEGAR

HESTI PURPITASARI B. -- E2A399132
(2001 - Skripsi)

kelayakan ikan sebagai sumber makanan sangat dipengaruhi oleh mutu ikan. Untuk mencegah terjadinya proses pembusukan harus dilakukan pengawetan ikan yang bertujuan untuk menghambat kegiatan zat-zat dan mikroorganisme yang menimbulkan pembusukan dan kerusakan, antara lain dengan pendinginan ikan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menghitung jumlah kuman pada ikan bandeng yang disimpan pada suhu 0°C dan 5°C dan untuk menganalisis hubungan lama penyimpanan dalam lemari eksperimen semu pada suhu 0°C dan 5°C dengan jumlah kuman pada ikan bandeng segar. Jenis penelitian yang digunakan adalah explanatory dengan metode penelitian Pra-Experiment, sedangkan rancangan penelitian yang digunakan adalah One Shot case study. Pengolahan data dilakukan dengan tahap tabulating dan diproses dengan program SPSS 10.0. dengan analisa statistik digunakan uji Korelasi Kendall untuk mengetahui hubungan lama penyimpanan dengan jumlah kuman.

Hasil penelitian didapatkan data jumlah kuman yang berfluktuasi selama 13 hari penyimpanan pada suhu 0°C. pada suhu 5°C menunjukkan jumlah kuman yang terus meningkat selama 13 hari.

Disimpulkan bahwa penyimpanan bandeng segar pada suhu 0°C bertahan sampai hari ke 13 dan untuk suhu 5°C hanya bertahan sampai 3 hari dengan jumlah kuman $1,88 \times 10^7$ per gram.

Disimpulkan tidak ada hubungan yang signifikan antara lama penyimpanan dengan suhu 0°C dengan jumlah kuman, tetapi lama penyimpanan ikan bandeng segar dalam lemari eksperimen semu pada suhu 5°C berhubungan secara signifikan dengan jumlah kuman.

Saran yang diberikan bagi masyarakat dalam melakukan penyimpanan ikan sebaiknya menggunakan lemari eksperimen semu dalam freezer pada suhu 0°C sehingga dapat mempertahankan kesegaran lebih lama sedangkan untuk peneliti lain untuk melengkapi dengan pemeriksaan mikroba secara kuantitatif parameter kimia dan met lain yang menunjang.

Kata Kunci: LAMA PENYIMPANAN IKAN BANDENG