

PENGARUH PEMBUBUHAN BERBAGAI KONSENTRASI GARAM TERHADAP LAMA SIMPAN DAN JUMLAH BAKTERI PADA IKAN PINDANG

ENDANG SATTIYANINGSIH -- E2A399050
(2001 - Skripsi)

Ikan pindang di pasar tradisional cenderung mudah dan cepat sekali mengalami pelendiran karena cemaran bakteri pembusuk. Karena itu perlu adanya usaha pengendalian bakteri dengan pengawet makanan. Garam merupakan bahan pengawet makanan yang aman dan sering digunakan pada proses pemindangan untuk memperpanjang lama simpan. Untuk itu diperlukan informasi penggunaan garam yang tepat pada proses pemindangan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian semu dengan rancangan percobaan one group pretest pesttest. Populasinya adalah ikan bandeng dengan sampelnya ikan pindang bandeng pada konsentrasi garam 0%,5%, 10 % ,15%. Data primer yang diperoleh adalah lama simpan dan jumlah bakteri pada ikan pindang. Data yang diperoleh dianalisa secara varian dan Ho ditolak dilanjutkan dengan uji BNT.

Rerata lama simpan ikan pindang konsentrasi garam 0% adalah 0,3 hari kisaran, rerata lama simpan konsentrasi garam 5 % adalah 2,8 hari, rerata lama simpan konsentrasi garam 10 % adalah 5,3 hari, rerata lama simpan konsentrasi 15 % adalah 11,5 hari.

Rerata jumlah bakteri ikan pindang konsentrasi garam 0 % adalah 97,8 (10^6), rerata jumlah bakteri konsentrasi 5 % adalah $3,4 \times 10^6$, rerata jumlah bakteri konsentrasi 10 % adalah $21,5 \times 10^6$, rerata jumlah bakteri konsentrasi 15 % adalah $10,7 \times 10^6$. Semua jumlah bakteri yang mencemari ikan pindang melebihi standar yang dianjurkan (10^7).

Dari uji statistik varian pada (5% terbukti ada perbedaan lama simpan dan jumlah bakteri antara konsentrasi garam. Dari uji BNT didapatkan penggunaan garam yang efektif secara ekonomis adalah 10 %.

Kata Kunci: garam, lama simpan, bakteri, ikan pindang