

EFEKTIVITAS LARUTAN JAHE (*Zingiber officinale Roscoe* TERHADAP ANGKA LEMPENG TOTAL BAKTERI
PADA IKAN ASAP DI BANDARHARJO, KOTA SEMARANG

ANIES YUNIAR PURININGRUM – 25010111120035

(2015 - Skripsi)

Ikan merupakan bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan, sehingga perlu dilakukan usaha pengawetan, seperti pengasapan. Ikan asap memiliki daya awet selama 2 hari. Ikan asap tetap berpotensi terkontaminasi bakteri yang dapat menyebabkan keracunan, sehingga perlu dilakukan upaya penanganan menggunakan bahan antibakteri alami, seperti jahe. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui efektivitas larutan jahe terhadap angka lempeng total bakteri pada pembuatan ikan asap di Bandarharjo, Kota Semarang. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental semu dengan rancangan *Posttest Only Control Group Design*. Populasi penelitian ini adalah ikan asap yang diproduksi di sentral industri ikan asap Bandarharjo. Sampel diambil sebanyak 28 potong ikan asap, yang dibagi menjadi 6 kelompok perlakuan dan 1 kelompok kontrol dengan masing-masing 4 pengulangan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa angka lempeng total bakteri rata-rata sebelum perlakuan adalah $72,65 \times 10^6$ cfu/gram, sedangkan angka lempeng total bakteri rata-rata ikan asap dengan konsentrasi 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, dan 100% berturut-turut adalah $66,25 \times 10^3$ cfu/gram; 60×10^3 cfu/gram; $742,25 \times 10^3$ cfu/gram; $553,5 \times 10^3$ cfu/gram; $206,25 \times 10^3$ cfu/gram; dan $50.072,5 \times 10^3$ cfu/gram. Dari uji statistik *Kruskal-wallis* didapatkan *p-value* 0,191 yang berarti tidak ada perbedaan efektivitas larutan jahe dengan konsentrasi 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, dan 100% dalam menghambat angka lempeng total bakteri pada ikan asap. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak ada konsentrasi larutan jahe yang paling efektif dalam menghambat angka lempeng total bakteri pada ikan asap di Bandarharjo, Kota Semarang.

Kata Kunci: angka lempeng total bakteri, ikan asap, larutan jahe