

## RINGKASAN

**EVA RISTA YUNITA SARI. H2C 005 098. 2009.** Pengaruh Penambahan Starter *Lactobacillus sp* yang Berbeda terhadap Kualitas Organoleptik, Kadar Protein Kasar dan Lemak Kasar Silase Ikan Rucah. (Pembimbing : **SRI SUMARSIH DAN CORNELIUS IMAM SUTRISNO**)

Tujuan penelitian untuk mengkaji kualitas organoleptik, protein kasar dan lemak kasar silase ikan rucah dengan aras starter *Lactobacillus sp* yang berbeda. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang penggunaan *Lactobacillus sp* yang dapat mempertahankan kualitas silase ikan rucah. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari sampai Agustus 2008, isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dan silase ikan dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keperawatan Universitas Muhammadiyah Semarang, analisis dan pengambilan data dilakukan di Laboratorium Ilmu Makanan Ternak dan Laboratorium Teknologi Makanan Ternak Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro.

Bahan yang digunakan dalam isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (BAL) adalah ikan rucah, media MRS (de Mann Rogosa Sharpe) broth dan NaCl fisiologis dan peralatannya adalah jarum ose, beaker gelas, erlenmeyer, cawan petri, pengapian bunsen, mikropipet, inkubator, lemari pendingin dan lainnya. Bahan yang digunakan dalam membuat silase ikan rucah adalah ikan rucah, dedak (sebagai aditif) dan starter dan peralatannya adalah blender, timbangan (kapasitas 25 g dan ketelitian 0,0001 g), plastik, tabung erlenmeyer, autoklaf, aluminium foil, bok besar (yang bersifat anaerob), lilin dan mikropipet dan bahan-bahan yang digunakan untuk analisis protein dan lemak kasar. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. C0 : *Lactobacillus sp* 0%, C1 : *Lactobacillus sp* 2%, C2 : *Lactobacillus sp* 4%, C3 : *Lactobacillus sp* 6% dan C4 : *Lactobacillus sp* 8%. Parameter yang diamati kualitas organoleptik (warna, bau dan tekstur) dan kualitas kimia (protein kasar dan lemak kasar) silase ikan rucah.

Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan penambahan *Lactobacillus sp* nyata meningkatkan skor warna, bau dan tekstur pada silase ikan rucah. Perlakuan penambahan *Lactobacillus sp* tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein kasar dan lemak kasar silase ikan rucah. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah penggunaan penambahan starter *Lactobacillus sp* mampu mempertahankan kualitas organoleptik dan kualitas kimiawi (protein kasar dan lemak kasar) silase ikan rucah.