

**PENGARUH LAMA WAKTU PENGGARAMAN IKAN
TERHADAP MUTU IKAN ASIN KERING**

SKRIPSI



Oleh:

SUROTUL AINI
NPM : 25601005 FI.08

**JURUSAN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN, UNIVERSITAS GUNUNG RINJANI**

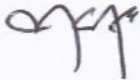
SELONG, 2012

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh Lama Pengaraman Ikan terhadap
Mutu Ikan Asin Kering
Nama : Surotul Aini
NPM : 256001005 FI.08

Menyetujui :

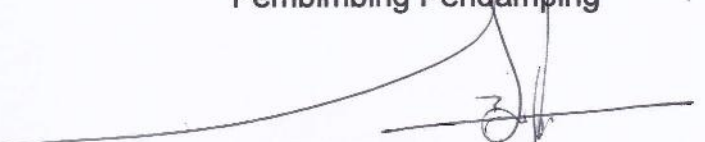
Pembimbing Utama



MOH. SUBHAN, S.Pi.

NIDN : 08 070777 01

Pembimbing Pendamping

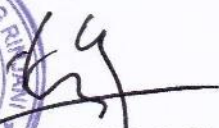


RIA AZHARI, S.Pi.

NIDN: 08 200178 01

Mengetahui :

Dekan Fakultas Perikanan UGR



M. TASYWIRUDDIN, S.Pi., M.Si.

NIDN : 08 230770 02

RINGKASAN

**SUROTUL AINI, NPM : 256001005FI.08. PENGARUH LAMA WAKTU
PENGGARAMAN IKAN TERHADAP MUTU IKAN ASIN KERING
(PEMBIMBING : MOH. SUBHAN, S.Pi. dan RIA AZHARI, S.Pi.)**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama waktu penggaraman ikan terhadap kualitas ikan asin, sedangkan manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi bagi masyarakat secara umum, pemerintah, dan pengusaha dalam memproduksi ikan asin yang mempunyai kualitas baik.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu suatu metode dengan cara melakukan percobaan-percobaan untuk melihat suatu hasil dan selanjutnya hasil itu yang menegaskan bagaimana hubungan kausal antara variable-variabel yang diselidiki (Surachmad, 1972). Melalui metode eksperimen ini juga diharapkan dapat diketahui kedudukan sebab akibat antara variabel yang teliti, dalam hal ini perbedaan lama waktu penggaraman terhadap kualitas ikan asin dengan tehnik pengaraman kering.

Hasil penilaian panelis dan hasil pengamatan organoleptik dari masing-masing variabel tersebut kemudian dicatat sebagai data primer. Sedangkan data sekunder diperoleh dengan mengumpulkan data dari Dinas/Instansi terkait, wawancara langsung dengan pelaku usaha ikan asin serta data dari berbagai pustaka yang relevan dengan penelitian ini.

Proses pembuatan ikan asin kering yang dilakukan selama penelitian diawali dengan menyiapkan bahan dan alat –alat penelitian, seperti : ikan

pisang-pisang (*Caesio chrysozonus*) sebanyak 12 kg, garam sebanyak 6 kg, air bersih secukupnya, pisau, para-para, kamera dan alat tulis. Setelah semuanya sudah siap maka dilakukan pembersihan ikan yang akan dijadikan ikan asin (menyiangi ikan dengan membuang usus, sisik dan insang) yang dibarengi dengan membelah ikan menjadi dua bagian yang tidak terpisah.

Ikan yang sudah disiangi, kemudian dicuci dengan air bersih dan ditiriskan selama kurang lebih 10 – 15 menit. Selanjutnya dilakukan proses penggaraman, yakni dengan menyusun ikan kedalam bakul yang telah disiapkan dengan urutan garam berada pada lapisan paling bawah, kemudian lapisan ikan, terus lapisan garam dan seterusnya sehingga ikan habis tersusun kedalam bakul, dan lapisan paling atas adalah garam.

Bakul tempat ikan yang sudah digarami kemudian ditutup rapat dan disimpan ditempat yang aman sesuai dengan lama waktu yang telah ditetapkan yakni 8 jam, 12 jam dan 24 jam. Setelah ikan didiamkan dalam jangka waktu tertentu, maka ikan yang sudah digarami diangkat untuk ditiriskan, kemudian dijemur selama 3 hari. Ikan yang sudah kering disimpan selama 2 minggu sebelum dilakukan penilaian oleh panelis baik untuk uji tingkat ketahanan maupun uji tingkat kegemaran masyarakat terhadap produk ikan asin tersebut.

Rata-rata hasil penilaian panelis menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai ikan asin dengan lama waktu penggaraman 24 jam baik dari segi kenampakan, bau, rasa dan tekstur. Sedangkan produk ikan asin dengan lama waktu penggaraman 8 jam dan 16 jam, pada dasarnya

menghasilkan produk yang cukup digemari oleh panelis, tetapi masih mempunyai sedikit kekurangan karena memberikan rasa tambahan pada produk ikan asin.

Hasil analisis data menggunakan uji hedonik (uji tingkat kegemaran) menunjukkan bahwa nilai sensori ikan asin untuk pengujian tingkat kegemaran terhadap produk ikan asin dengan lama waktu penggaraman 8 jam, 16 jam dan 24 jam berkisar antara 7,5 sampai dengan 8,7 yang berarti rata-rata panelis sangat suka terhadap produk ikan asin yang dihasilkan selama penelitian.

Rata-rata penilaian panelis terhadap produk ikan asin dengan lama waktu penggaraman 24 jam dengan skor penilaian untuk kenampakan (8,73), bau (8,60), dan tekstur (8,87) yang berarti produk ikan asin yang dihasilkan selama penelitian amat sangat tahan. Hal ini disebabkan karena proses penggaraman selama 24 jam menyebabkan garam meresap secara sempurna ke dalam tubuh ikan sehingga bakteri yang menyebabkan perubahan bau, tekstur dan kenampakan dapat terhambat bahkan terhenti.

Rata-rata penilaian panelis terhadap produk ikan asin dengan lama waktu penggaraman 8 jam dan 16 jam adalah sama yaitu dengan skor penilaian untuk kenampakan (7,60), bau (7,87), dan tekstur (8,33). Berdasarkan skor penilaian tersebut, panelis menilai bahwa ikan asin dengan lama waktu penggaraman 8 jam dan 16 jam mempunyai tingkat ketahanan yang cukup (sangat tahan), tetapi masih dibawah tingkat ketahanan ikan asin dengan lama waktu penggaraman 24 jam.

Hasil analisis data menggunakan uji Skor (uji tingkat ketahanan) menunjukkan bahwa nilai sensori ikan asin dengan lama waktu penggaraman 8 jam, 16 jam dan 24 jam adalah sama yaitu 8. Hal ini berarti produk ikan asin dengan lama waktu penggaraman yang berbeda menghasilkan ikan asin dengan rata-rata tingkat ketahanan yang baik