

## RINGKASAN

BAIQ TRI PUSPA ARDIANI NPM 20390937FI06. PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI GARAM TERHADAP KWALITAS IKAN HASIL PEMINDANGAN (STUDI KASUS DI TPI TANJUNG LUAR) DIBIMBING OLEH IBU SULASTRI, S.Pi DAN BAPAK MOH. SUBHAN, S.Pi

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ; 1) konsentrasi garam yang optimal pada kegiatan pemindangan dalam upaya mempertahankan mutu dan kualitas ikan, 2) jenis ikan yang dijadikan bahan baku pemindangan dan tatacara pemindangan di TPI Pelabuhan Perikanan Tanjung Luar, Kecamatan Keruak, Kabupaten Lombok Timur.

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 akan menegaskan bagaimana hubungan kausal antara variabel-variabel yang diselidiki (Surachmad, 1972). Melalui metode eksperimen ini juga diharapkan dapat diketahui kedudukan sebab akibat variabel yang teliti, dalam hal ini penelitian menggunakan konsentrasi garam yang yang berbeda pada penanganan ikan dengan tehnik pemindangan. Hasil penilaian panelis dan hasil pengamatan organoleptik dari masing-masing variabel tersebut kemudian dicatat sebagai data primer. Data sekunder diperoleh dengan cara mengumpulkan data dari dinas/instansi terkait, wawancara langsung dengan nelayan serta data dari berbagai pustaka yang relevan dengan penelitian ini.

Proses pemindangan yang dilakukan selama melakukan penelitian dilakukan dengan cara sebagai berikut ; 1) pertama-tama dilakukan adalah menyiapkan bahan alat dan bahan baku pemindangan, bahan baku dalam

kegiatan pemindangan ini adalah ikan tongkol (*Euthynus spp*), sedangkan bahan alat yang digunakan antara lain dalam kegiatan pemindangan ini adalah 3 buah wadah pemindangan, pisau, 3 buah besek atau loho yang terbuat dari anyaman bambu, bahan baku pemindangan (ikan tongkol) sebanyak 45 kg (masing-masing perlakuan 15 kg ikan), garam sebanyak 1,5 kg, air, jerami, 3 set kompor hock, kamera dan alat tulis, 2) langkah selanjutnya adalah menyangi tubuh ikan dan membersihkan kotoran yang melekat menggunakan air, setelah ikan bersih maka ikan tersebut disusun kedalam wadah yang telah disiapkan, 3) setelah ikan tersusun rapi maka wadah yang berisi bahan baku ikan ditaburi garam sesuai takaran yang telah ditetapkan yakni masing-masing wadah ditaburi garam dengan jumlah 300 gram, 500 gram dan 700 gram garam, 4) perlu diingat bahwa diantara lapisan ikan diberi lapisan jerami dengan tujuan sebagai pembatas lapisan ikan dan untuk menjaga keutuhan ikan biar tidak saling tindih antara lapisan ikan yang satu dengan lapisan ikan yang lainnya, 5) ikan yang sudah tertata rapi kemudian dinaikkan kedalam kompor yang udah dinyalakan untuk direbus sampai ikan tersebut masak, 6) setelah ikan masak, maka ikan diturunkan untuk dinilai menggunakan questioner dan responden yang sudah ditetapkan untuk diuji tingkat kegemaran masyarakat terhadap masing-masing perlakuan, 7) ikan pindang di tiriskan, kemudian disimpan sampai 3 hari untuk diuji tingkat kesegarannya.

Dalam proses pemindangan, garam merupakan faktor utama untuk mengawetkan ikan, dalam kegiatan pemindangan didapatkan bahwa konsentrasi garam mempengaruhi tingkat kesegaran ikan pindang dan tingkat kegemaran masyarakat terhadap ikan hasil pemindangan.

Dari rata-rata hasil penilaian panelis dan uji hedonik menunjukkan bahwa tingkat kegemaran panelis terhadap ikan hasil pemindangan dengan konsentrasi garam yang berbeda mempengaruhi tingkat kegemaran masyarakat terhadap ikan hasil pemindangan dimana panelis lebih menyukai ikan pindang dengan konsentrasi garam 500 gram dibandingkan dengan ikan pindang dengan konsentrasi garam 300 gram dan 700 gram tiap 1.5 kg ikan tongkol (*Euthynus spp*).

Berdasarkan hasil analisis data dengan uji skor yaitu suatu uji yang diterapkan oleh badan standar nasional untuk menguji tingkat kesegaran ikan berdasarkan standar nasional indonesia, menunjukkan bahwa tingkat kesegaran ikan pindang yang dihasilkan dengan konsentrasi garam yang berbeda setelah dibiarkan selama 3 hari pasca pemindangan menunjukkan tingkat kesegaran yang relatif sama. Nilai kenampakan chikuwa ikan pindang dengan konsentrasi garam 300 gram menghasilkan nilai kenampakan 1.87 (dibulatkan menjadi 2), konsentrasi garam 500 gram menghasilkan nilai kenampakan 2.78 (dibulatkan menjadi 3) dan konsentrasi garam 700 gram menghasilkan nilai kenampakan 2.17 (dibulatkan menjadi 2), yang berarti ikan pindang dengan ketiga konsentrasi garam yang dicobakan tersebut dalam kondisi sangat tidak segar setelah disimpan pada suhu ruang selama 3 hari pasca pemindangan.