

RINGKASAN

JUNAIIDI NPM. : 25631008 FI08 PENGARUH METODE PENGGARAMAN BASAH (*Wet Salting*) DAN METODE PENGGARAMAN KERING (*Dry Salting*) TERHADAP KETAHANAN IKAN ASIN LEMURU (*Sardinella spp*) DIBIMBING OLEH IBU SULASTRI, S.PI DAN BAPAK MOH. SUBHAN, S.PI.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh metode pengaraman basah dan metode pengaraman kering terhadap ketahanan ikan asin

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 metode pengaraman yang berbeda yaitu metode pengaraman basah (*Wet Salting*) dan metode pengaraman kering (*Dry Salting*) terhadap ketahanan ikan asin kering . 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 penggaraman yang dilakukan selama melakukan penelitian yaitu dengan cara sebagai berikut :

1. Pertama-tama dilakukan adalah menyiapkan bahan alat dan bahan baku penggaraman, bahan baku dalam kegiatan penggaraman ini adalah ikan lemuru (*Sardinella spp*), sedangkan bahan alat yang digunakan antara lain dalam kegiatan penggaraman ini adalah 2 buah wadah penggaraman, pisau, bahan baku penggaraman 10 kg ikan (masing-masing perlakuan 5 kg ikan), garam sebanyak 3 kg, air, kamera dan alat tulis.
2. Langkah selajutnya adalah menyiangi tubuh ikan dan membersihkan kotoran yang melekat menggunakan air, setelah ikan bersih maka dilakukan penirisan selama 2 jam, kemudian ikan tersebut disusun kedalam wadah yang telah disiapkan.
3. Pada penggaraman basah (*Wet Salting*) ikan yang telah di bersihkan di masukkan ke dalam wadah yang telah diberikan air larutan garam kemudian di tutup dengan papan pemeres dan di kasi pemberat
4. Pada penggaraman kering (*Dry Salting*) ikan yang telah di bersihkan di masukkan ke dalam wadah dan disusun secara berlapis-lapis, setiap lapisan diselingi atau ditaburi garam kemudian di tutup dengan papan pemeres dan di kasi pemberat
5. Ikan yang sudah digarami dibiarkan selama 8 jam, setelah itu ikan hasil penggaraman dicuci dengan air bersih dan dilakukan penirisan
6. Setelah ikan di tiriskan maka di lakukan pengeringan atau penjemuran selama 2 hari dengan suhu rata-rata 32,40 derajat

celcius, pada hari pertama penjemuran di lakukan selama 9 jam yaitu dari jam 8 pagi sampai jam 5 sore dan pada hari kedua penjemuran di lakukan selama 4 jam yaitu dari jam 8 pagi sampai jam 12 siang, jadi lama pejemuran selama 13 jam.

7. Setelah ikan dikeringkan, ikan dimasukkan kedalam wadah penyimpanan dan dilakukan penilaian awal dengan menggunakan penialain organoleptik sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).
8. Ikan kering lalu disimpan di dalam ruangan dengan suhu rata-rata 28 derajat celcius selama 15 hari yaitu dari tanggal 3 juli 2012 sampai tanggal 18 juli 2012.

Penilaian organoleptik dengan menggunakan kuesioner yang dilakukan oleh 13 orang panelis, dimana masing-masing panelis menilai ke dua perlakuan yang dicobakan. Penilaian organoleptik dilakukan langsung pada waktu ikan kering dengan metode penggaraman yang berbeda tersebut selesai diproduksi, sedangkan untuk penilaian tingkat ketahanan ikan asin dengan metode penggaraman basah (*Wet Salting*) dan penggaraman kering (*Dry Salting*) dilakukan 15 (lima belas) hari setelah ikan kering asin tersebut selesai diproduksi. Untuk kebutuhan penilaian tingkat ketahanan (uji skor) kedua hasil percobaan disimpan ditempat yang aman dari gangguan manusia dan hewan.

Hasil analisis data dengan menggunakan uji hedonik yaitu tingkat kegemaran panelis terhadap produk ikan asin dengan metode penggaraman kering adalah 8,00 yang berarti panelis sangat suka,

sedangkan hasil penilaian panelis terhadap produk ikan asin dengan metode penggaraman basah adalah 7,00 yang berarti panelis suka

Hasil analisis data dengan menggunakan uji Skor terhadap produk ikan asin dengan metode penggaraman kering adalah 7,00 yang berarti bahwa produk ikan asin dengan metode penggaraman kering masih dalam kondisi baik (tahan), sedangkan analisis data produk ikan asin dengan metode penggaraman basah adalah 5,00 artinya bahwa produk ikan asin dengan metode penggaraman basah dalam kondisi kurang baik (tidak tahan