

RINGKASAN

ANANG MARGONO. Skripsi tentang Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Konsentrasi Agar Pada Sol Rumput Laut *Eucheuma cottoni* untuk *Edible Coating* Ikan Pindang Layang (*Decapterus Spp.*) Terhadap Daya Awetnya
Dibawah bimbingan Ir. J.A. Soemardi, MS, dan Ir. Bambang Budi Sasmita, MS

Pemindangan merupakan salah satu cara pengolahan dan pengawetan ikan secara tradisional yang telah lama dikenal dan dilakukan di Negara kita. Ikan pindang sangat digemari oleh masyarakat, karena mempunyai rasa yang khas. (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Jumlah produksi ikan yang diolah dengan cara pemindangan hanya mencapai 5,4 %. Daya awet ikan pindang yang relatif rendah menyebabkan jangkauan distribusinya terbatas. Kendala inilah yang menyebabkan rendahnya angka produksi ikan pindang. (Wibowo, 2004). Pengemasan yang baik pada bahan pangan dapat meningkatkan kualitas dan daya awet dari suatu produk. Bahan pengemas dapat melindungi bahan pangan dari kontaminasi luar serta gangguan fisik seperti gesekan, benturan dan getaran. Pengemasan juga berfungsi sebagai wadah untuk memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan, distribusi serta pemasaran. *Edible coating* menjadi salah satu alternatif dalam pengemasan produk, yang berfungsi untuk menjaga kualitas dan memperpanjang daya awet. *Edible coating* dan *film* merupakan satu terobosan baru yang dapat menjawab tantangan yang berkembang dalam pemasaran makanan yang bergizi, aman, berkualitas tinggi, stabil dan ekonomis (Krochta, 1994).

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah ikan pindang merupakan produk olahan tradisional yang mempunyai prospek lebih baik dibandingkan ikan asin karena mempunyai rasa yang hampir sama dengan ikan segar. Akan tetapi daya awetnya yang singkat mengakibatkan daerah distribusinya terbatas. Oleh karena itu diperlukan bahan pengemas yang ramah lingkungan, tidak berbahaya, serta dapat meningkatkan daya awet dan kualitas dari ikan pindang salah satu alternatifnya adalah dengan *edible coating*.

Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mempelajari pengaruh penambahan konsentrasi agar pada sol rumput laut *Eucheuma cottoni* sebagai bahan *edible coating* dan lama pengeringannya terhadap daya awet ikan pindang. Untuk mempelajari pengaruh variasi penambahan agar pada sol rumput laut *Eucheuma cottoni* dan perbedaan lama pengeringan terhadap daya awet ikan pindang hasil olahannya. Untuk mendapatkan daya awet ikan pindang yang paling baik dan lama dari perlakuan variasi penambahan agar pada sol rumput laut *Eucheuma cottoni* dan perbedaan lama pengeringan.

Hipotesis dari penelitian ini adalah Gabungan antara penambahan agar pada sol rumput laut *Eucheuma cottoni* sebagai bahan *edible coating* dan lama pengeringan berpengaruh terhadap daya awet ikan pindang. Variasi konsentrasi penambahan agar pada sol rumput laut *Eucheuma cottoni* dan perbedaan lama pengeringan berpengaruh terhadap daya awet ikan pindang.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dan Laboratorium Sentral Ilmu Hayati Universitas Brawijaya Malang pada bulan Agustus 2008.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yang dibagi menjadi dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian inti. Rancangan

percobaan pada penelitian utama ini menggunakan Rancangan acak kelompok faktorial. Faktor perlakuan pertama yaitu lama pengeringan yang akan digunakan adalah pengeringan selama 4 jam (A) dan pengeringan selama 6 jam (B). Sedangkan faktor perlakuan yang kedua yaitu faktor konsentrasi campuran *coating* agar yang akan digunakan adalah konsentrasi 1 % (B1), konsentrasi 1.5 % (B2), dan konsentrasi 2 % (B3). Adapun pengamatan yang dilakukan yaitu pada hari ke- 0, 5, 10, dan 15 digunakan sebagai kelompok pengamatan.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah Penambahan agar-agar konsentrasi 1 %, 1,5 %, dan 2 % pada sol rumput laut *Eucheuma cottoni* 7,5 % sebagai bahan *edible coating* dan lama pengeringan selama 4 dan 6 jam berpengaruh terhadap daya awet ikan pindang Layang. Kombinasi perlakuan lama pengeringan dan variasi penambahan agar memberikan pengaruh nyata terhadap parameter uji pindang ikan Layang. Hasil uji organoleptik sistem hedonik menunjukkan bahwa produk masih disukai/diterima panelis. Kombinasi perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan penambahan agar 1,5 % dengan lama pengeringan 6 jam dengan masa simpan 10 hari, sedangkan yang terjelek adalah perlakuan lama pengeringan 4 jam dan penambahan agar 1 % (hasil uji De Garmo, lampiran 10).

