

RINGKASAN

ARIS SETIA BUDI. H2C 003 082. 2008. Pengaruh Lama Pencelupan dengan Ekstrak Limbah Pasar Sayur dan Lama Penyimpanan Berbeda terhadap Total Bakteri dan Bakteri Proteolitik Tepung Ikan Asam. (Pembimbing: **CORNELIUS IMAM SUTRISNO DAN SRI SUMARSIH**)

Tujuan penelitian adalah untuk mengkaji efektivitas lama pencelupan menggunakan ekstrak limbah pasar sayur (ELPS) terhadap komponen mikroorganisme (total bakteri dan bakteri proteolitik) tepung ikan asam (TIA) pada lama penyimpanan berbeda. Penelitian ini dilakukan pada bulan September sampai November 2007 di laboratorium Teknologi Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro dan Laboratorium Mikrobiologi, Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah: ikan rucah dan ekstrak limbah pasar sayur, medium Nutrien Agar (NA) sebagai media menumbuhkan bakteri, Skim Milk Agar (SMA) sebagai media menumbuhkan bakteri proteolitik. Alat yang digunakan adalah ember dan kantong plastik untuk penampungan limbah ekstrak pasar sayur, pisau untuk mengiris ikan, tampah untuk tempat menjemur ikan, instrumen analisis mikroorganisme, kertas label dan alat tulis.

Penelitian dilaksanakan dengan rancangan petak terbagi (*split plot design*). Faktor lama penyimpanan (M) (0, 4 dan 8 minggu) dialokasikan sebagai petak utama (Pu) sedangkan faktor lama pencelupan (C) (0 = tanpa celup, 2 dan 4 jam) dialokasikan anak petak (Ap) dengan 3 kali ulangan. Parameter yang diamati meliputi: total bakteri dan bakteri proteolitik. Data yang diperoleh diolah secara statistik dengan analisis ragam dilanjutkan uji wilayah ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan tidak ada interaksi antar perlakuan terhadap total bakteri dan bakteri proteolitik. Perlakuan lama pencelupan dan lama penyimpanan tidak memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap total bakteri dan bakteri proteolitik. Kesimpulan yang diperoleh adalah lama pencelupan dengan ekstrak limbah pasar sayur mampu menghambat total bakteri dan bakteri proteolitik yang ada di dalam tepung ikan asam.