PENGARUH BAKTERI ASAM LAKTAT TERHADAP DAYA AWET DAN UJI ORGANOLEPTIK IKAN BANDENG *(Chanos Chanos)* ASIN

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian Pada Program Studi Budidaya Perairan
Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan
Universitas Muhammadiyah Parepare

SULFIKA
217 150 019

Telah Diperiksa dan Disetujui,

Pada tanggal : 18 MARET 2022

Pembimbing I	**Pembimbing II**
Dr. Sahabuddin, S.Kel.,M.Si	**Fitri Indahyani, S.,Pi.Msi**
NBM. 1084349	**NBM. 1203207**

Mengetahui,

Dekan FAPETRIK UMPAR	**Ketua Program Studi Budidaya Perairan**
Dr. Nurhapsa, S.P.,M.Si	**Dr. Sahabuddin, S.Kel.,M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1084349**

Tanggal Lulus

PROGRAM STUDI BUDIDAY PERAIRAN
FAKULTAS PERTANIAN PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
2022

PENGARUH BAKTERI ASAM LAKTAT TERHADAP DAYA AWET DAN UJI ORGANOLEPTIK IKAN BANDENG *(Chanos Chanos)* ASIN

SULFIKA
217 150 019

SKRIPSI

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Sahabuddin, S.Kel.,M.Si	**Fitri Indahyani, S.,Pi.Msi**
NBM. 1084349	**NBM. 1203207**

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Budidaya Perairan
Dr. Nurhapsa, S.P.,M.Si	**Dr. Sahabuddin, S.Kel.,M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1300771**

Isi Skripsi Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal: 3 Desember 2021

Susunan Dewan Penguji:

Ketua	Tanda Tangan
Dr. Sahabuddin, S. Kel., M.Si **NBM. 1084349**	
Anggota I	
Fitri Indahyani, S.Pi., M.Si **NBM. 1203207**	
Anggota II	
Dr. Andi Adam Malik, M.Si **NBM. 1155684**	
Anggota III	
Saribulan, S.Pi., M.Si **NBM. 1410929**	

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Tanggal: 25 MARET 2022

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan

Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si
NBM. 938 319

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sulfika

NIM : 217 150 019

Program Studi : Budidaya Perairan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Pengaruh bakteri asam laktat terhadap daya awet dan uji organoleptik Ikan Bandeng *(Chanos Chanos)* Asin" adalah benar-benar hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, bukan merupakan pengambilan alihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain, semua sumber data dan informasi telah jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Parepare,
Yang membuat pernyataan



Sulfika

ABSTRAK

Sulfika (217 150 019) Pengaruh bakteri asam laktat terhadap daya awet ikan bandeng *(chanos chanos)* asin berdasarkan uji organoleptik di bawah bimbingan Bapak **Sahabuddin** selaku pembimbing pertama dan Ibu **Fitri Indah Yani** selaku pembibimbing kedua.

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh bakteri asam laktat terhadap daya awet dan organolektip Ikan Bandeng (*Chanoschanos*), penelitian ini dilaksanakan selama 33 hari terhitung mulai 22 juni 2021 sampai 24 juli 2021 di kelurahan Mangkoso, Kecematan Soppeng Riaja, kabupaten Barru. Bahan uji yang digunakan ikan bandeng *(Chanos chanos)* dan Bakteri asam laktat. Alat yang digunakan waring kegunaan untuk penjemuran ikan, pisau/gunting kegunaan untuk menyiangi ikan, keranjan kegunaan menyimpan ikan, kamera kegunaan untuk dokumenstasi, timbangan kegunaan untuk menentukan berat ikan, dan gelas ukur kegunaan untuk menentukan dosis Bakteri yang di gunakan. Sedangkan Bahan yang di gunakan ikan bandeng sebagai bahan uji dan Bakteri asam laktat dan Garam sebagai bahan campuran. Dosis bakteri yang di uji coba, 0 (kontrol). 100ml, 150ml, dan 200ml. Parameter yang di amati penampakan, rasa, aroma, dan tekstur. Dari hasil uji organoleptik terdapat pegaruh bakteri asam laktat dosis 200ml. Untuk mengetahui data yang diperoleh dalam penelitian ini di tampilkan dalam bentuk grafik dan tabulasi untuk melihat pengaruh perlakuan di analisis menggunakan sidik ragam (ANOVA) dan uji lanjut turkey guna untuk mengetahui perbedaan pengaruh antara perlakuan, sedangkan alat bantu yang digunakan Spss versi.17.0 for windows, untuk penyajian grafik dan tabulasi data menggunakan microscoft exsel 2010.

Kata kunci: Uji organoleptik, daya awet, Bakteri asam lakat, ikan bandeng *(Chanos chanos)*.

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the effect of lactic acid bacteria on the durability and organolective of Milkfish (Chanoschanos), this research was carried out for 33 days starting from June 22, 2021 to July 24, 2021 in Magkoso Village, SoppengRiaja District, Barru Regency. The test materials used milkfish (chanoschanos) and lactic acid bacteria. The tools used are warings for drying fish, knives/scissors for weeding fish, baskets for storing fish, cameras for documentation, weighing scales for determining the weight of fish, and measuring cups for determining the dose of bacteria used. While the material used is milkfish as a test material and lactic acid bacteria and salt as a mixture. The dose of bacteria in the trial, 0 (control). 100ml, 150ml, and 200ml. Parameters observed were appearance, taste, aroma, and texture. From the results of the organoleptic test, there was an effect of lactic acid bacteria at a dose of 200ml. To find out the data obtained in this study are displayed in the form of graphs and tabulations to see the effect of treatment in the analysis using variance (ANOVA) and turkey further test in order to determine the difference in effect between treatments, while the tool used is SPSS version.17.0 for windows. , for graphical presentation and data tabulation using Microsoft Excel 2010.

Keywords: Organoleptic test, durability, lactic acid bacteria, milkfish *(chanos chanos)*.

KATA PENGANTAR

Assalamu Alaikum Wr. Wb.

Puji syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahman dan karunia-Nya sehingga memungkinkan terselenggaranya penelitian sampai penulisan.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sedalam dalamnya kepada Bapak Dr. Sahabuddin, S.Kel., M.Si selaku Pembimbing Utama dan Ibu Fitri Indahyani,S.Pi.,M.Si selaku pembimbing kedua dan anggota yang telah banyak memberikan saran, petunjuk serta bimbingan sejak persiapan penelitian hingga penulisan.

Ucapan terima kasih disampaikan juga kepada :

1. Bapak Drs. H. M. Nasir. s, M.Pd selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare
2. Ibu Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare
3. Dr. Sahabuddin, S.Kel., M.Si selaku Ketua Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare
4. Para dosen dan staf Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan atas bimbingan dan bantuannya selama menempuh pendidikan di UMPAR
5. Segenap keluarga yang telah memberikan bantuan moril dan materil selama menempuh pendidikan.

Akhirnya kepada semua pihak yang telah banyak memberikan saran dan bantuan diucapkan banyak terima kasih semoga karya ini senantiasa bermanfaat.

Parepare, 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PERSETUJUAN ii

LEMBAR PENGESAHAN iii

SUSUNAN DEWAN PENGUJI iv

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI v

ABSTRAK vi

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL.....xii

DAFTAR GAMBAR xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Masalah 3

1.3. Tujuan Penelitian 3

1.4. Manfaat penelitian 3

1.5. Ruang Lingkup 4

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 5

2.1. Tinjauan Umum Ikan bandeng 5

2.11 Deskripsi Dan Klasifikasi Ikan Bandeng 5

2.2.2 Makanan Dan Kebiasan Ikan Bandeng 7

2.2.3 Habitat Ikan Bandeng 8

3.1. Klasifikasi Bakteri Asam Laktat 8

3.3.1. Morfologi Bakteri Asam Laktat 10

3.3.2. Jenis Bakteri Asam Laktat Yang Digunakan 10

BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS 12

3.1. Kerangka Pikir Penelitian 12

3.3.1. Narasi Kerangka Pikir 16

3.3.2. Gambar Kerangka Pikir 13

3.2. Hipotesis Penelitian 14

BAB IV. METODE PENELITIAN 15

4.1. Tempat Dan Waktu Penelitian 16

4.2. Bahan Dan Alat 16

4.3. Metodologi Penelitan 17

4.3.1. Prosedur Penelitian 17

4.3.2. Penelitian 17

4.4. Analisis Data 18

4.5. Komponen Pengamatan 24

4.6. Pelaksanaan Kegiatan 18

4.4.1. Waktu Penelitian 18

4.7. Definisi Operasional 19

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN 20

5.1. Pengaruh Bakteri Asam Laktat 20

5.2. Hasil Pengamatan 21

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN 30

5.1. Kesimpulan 30

5.2. Saran 30

DAFTAR PUSTAKA 31

LAMPIRAN 33

RIWAYAT HIDUP 45

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Jenis Alat dan Kegunaannya yang Dipakai Selama Pengamatan 16

Tabel 4.2. Bahan yang Digunakan 17

Tabel 5.1. Penampakan 22

Tabel 5.2. Rasa 24

Tabel 5.3.Aroma 26

Tabel 5.4. Tekstur 28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Morfologi Ikan Bandeng 6

Gambar 2.2. Bakteri Asam Laktat.....10

Gambar 3.1. Kerangka Pikir 13

Gambar 4.2. Tata Letak Wadah Penelitian 18

Gambar 4.3. Modifikasi Alat Pengukuran Warna 23

Gambar 5.1. Penampakan 25

Gambar 5.2. Rasa 27

Gambar 5.3. Aroma 29

Gambar 5.4. Tekstur.....29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji Organoleptik 37

Lampiran 2. Contoh Lembar Uji Organoleptik.....38

Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam (Anova) 40

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Penelitian 42

Lampiran 5. Dokumentasi Panelis Mahasiswa 44

Lampiran 6. Dokumentasi Panelis Orang Tua 45