

## ABSTRAK

Amaliyah, Siti Dakwatul. 2014. **Efektifitas Pemberian Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Total Bakteri, Kadar Protein dan Organoleptik Ikan Gurami (*Ospronemus gourami*)**. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing: (I) Dr. drh. Hj. Bayyinatul Muchtaromah, M.Si dan (II) Dr. H. Ahmad Barizi, M.A

**Kata Kunci:** Ikan gurami, Asap cair tempurung kelapa, Jumlah Total Bakteri, Kadar protein, Organoleptik.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup tinggi dan juga dapat dicerna dengan mudah oleh manusia. Hal ini dikarenakan susunan komponen protein ikan hamper sama dengan susunan komponen protein pada manusia. Salah satu contoh spesies ikan yang memiliki nilai gizi dan nilai jual tinggi adalah ikan gurami (*Ospronemus gourami*). Ikan termasuk dalam bahan makanan yang mudah rusak, oleh karena itu perlu penanganan yang lebih komprehensif agar bahan makanan tersebut lebih tahan lama disimpan. Penggunaan asap cair tempurung kelapa (*Cocos nucifera*) diharapkan dapat berperan sebagai pengawet. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera*) dan Lama Penyimpanan terhadap Jumlah Total Bakteri, Kadar Protein dan Organoleptik Ikan Gurami (*Ospronemus gourami*).

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium secara eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor. Faktor pertama yaitu lama penyimpanan yang terdiri atas 3 perlakuan yaitu 0 hari, 8 hari dan 16 hari. Faktor kedua yaitu perbedaan konsentrasi asap cair yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu 0%, 3%, 5% dan 7%. Parameter yang diamati adalah jumlah total bakteri, kadar protein dan organoleptik. Data yang diperoleh dari penelitian ini dianalisis dengan analisis varian (ANAVA). Jika terdapat pengaruh yang signifikan, maka dilakukan uji lanjut menggunakan Duncan dengan taraf signifikan 5%, untuk uji organoleptik dianalisis menggunakan Kruskal Wallis.

Berdasarkan hasil uji anava, data hasil penelitian menunjukkan bahwa F hitung lebih besar dari pada F tabel, maka H1 diterima sehingga terdapat perbedaan yang signifikan antara beda konsentrasi dan lama penyimpanan serta interaksi antara keduanya. Uji lanjut dilakukan dengan uji Duncan taraf 5% yang menunjukkan bahwa interaksi antara konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terbaik terhadap jumlah total bakteri (TPC) yaitu pada konsentrasi 5% dengan lama penyimpanan 16 hari, pada kadar protein yaitu konsentrasi 7% dengan lama penyimpanan 8 hari, untuk kualitas organoleptik tekstur adalah konsentrasi 5% dan 7% dengan lama penyimpan 8 hari, sedangkan uji organoleptik warna dan aroma yaitu konsentrasi 7% dengan lama penyimpanan 8 hari.