

ABSTRAK

Mailina, Ikke, Lutfi. 2014. **Pengaruh Pemberian Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dan Garam NaCl Terhadap Kualitas Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)**. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing: (I) Ir. Liliek Harianie A.R, M.P (II) Umayatus Syarifah, M.A

Kata kunci : Ikan nila, buah belimbing wuluh, TPC (Total Plate Count), kadar air, kadar protein, dan organoleptik.

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu jenis ikan penting dalam sistem budi daya perairan atau akuakultur. FOA (*Food and Agriculture Organization*) tahun 2010, menempatkan nila pada urutan ke tiga setelah udang dan salmon sebagai contoh sukses perikanan budi daya dunia. Salah satu alternatif pengawet alami adalah dengan menambahkan kombinasi air perasan buah blimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan garam NaCl. Perintah mempertahankan kesegaran ikan disebutkan dalam surat al Nahl ayat 14, bahwa pengendalian lautan untuk manusia agar dapat menangkap daging ikan segar. Senyawa aktif berupa flavonoid yang bersifat sebagai antibakteri berperan menjaga kualitas ikan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh kombinasi air perasan dan garam dengan perbedaan waktu inkubasi.

Pengaruh pemberian air perasan buah blimbing wuluh dan garam pada kualitas ikan, dilakukan dengan variasi waktu inkubasi yaitu 0 jam, 12 jam, dan 24 jam. Perlakuan terbaik dan kontrol yang dilanjutkan untuk diteliti dengan waktu inkubasi 12 jam dan 24 jam. Kemudian dianalisis TPC, kadar air, kadar protein, dan uji organoleptiknya. Dianalisis dengan menggunakan statistik RAK faktorial.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai TPC ikan perlakuan lebih rendah nilainya jika dibandingkan dengan kontrol, baik ikan perlakuan maupun kontrol semakin lama waktu inkubasi maka nilai TPC nya semakin naik. Kadar air pada ikan hasil perlakuan mampu mempertahankannya sampai 12 jam waktu inkubasi, sedangkan pada kontrol hanya mampu bertahan sampai 0 jam. Kadar air pada tubuh ikan berkisar antara 66-84 %. Kadar protein pada ikan berkisar antara 16-22 %, ikan hasil perlakuan mampu bertahan sampai 24 jam sedangkan pada kontrol hanya mampu bertahan 12 jam. Uji organoleptik ikan nila berupa tekstur dan aroma semakin lama waktu inkubasi nilainya semakin menurun.