

RINGKASAN

Penelitian tentang pemanfaatan rumah kaca dan kemasan vakum terhadap mutu ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) asin yang disimpan pada suhu berbeda telah dilaksanakan pada bulan November – Desember 2004. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis dan mengevaluasi pemanfaatan alat pengering rumah kaca dan kemasan vakum, serta, mencari perlakuan yang terbaik.

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen di Laboratorium Mikrobiologi Pangan dan Kimia Pangan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Rancangan penelitian adalah rancangan acak kelompok (rak) dua faktor. Faktor A terdiri atas A_0 : para-para, A_1 : rumah kaca sederhana, dan A_2 : rumah kaca tadah satu (plat hitam). Faktor B terdiri atas B_0 : kemasan non vakum, dan B_1 : kemasan vakum. Kelompok yang merupakan ulangan pengamatan yang terdiri atas 2 kasus. Kasus pertama penyimpanan pada suhu kamar ($H_0 = 0$ hari, $H_{15} = 10$ hari). Kasus kedua penyimpanan pada suhu dingin ± 5 °C (0 hari dan 15 hari). Parameter yang diuji yaitu ; kadar air, kadar protein, kadar lemak, total bakteri halofilik, total jamur dan nilai organoleptik.

Suhu udara pada alat pengering para-para (A_0) berkisar antara 29 °C – 36 °C, alat pengering rumah kaca sederhana (A_1) 28 °C – 44 °C dan alat pengering rumah kaca tadah satu (A_2) antara 29 °C – 48 °C. Hasil penelitian menunjukkan pada suhu kamar kadar air ikan Kembung asin selama penelitian berkisar antara 26,8 – 34,6%. Kadar protein antara 53,3 – 59,6%, kadar lemak antara 4,8 – 7,8%, total bakteri halofilik antara $9,1 \times 10 - 6,2 \times 10^2$ sel/gram, total jamur berkisar antara $1,1 \times 10 - 3,5 \times 10^3$, dan nilai organoleptik berkisar antara 7,8 – 8,4.

Pada suhu dingin kadar air berkisar antara 26,2 – 32,5%, protein 53,2 – 59,5%, lemak 5,4 – 8,4%, total bakteri halofilik $2,1 \times 10^2$ – $6,4 \times 10^2$ sel/gram, total jamur antara $2,3 \times 10^2$ – $8,1 \times 10^2$ sel/gram, dan nilai organoleptik berkisar antara 7,8 – 8,6. Mutu ikan Kembung asin pada semua perlakuan sampai hari ke 10 pada suhu kamar dan hari ke 15 pada suhu dingin dapat diterima. Kadar air total bakteri dan jamur pada suhu dingin lebih rendah dari suhu kamar dan kadar lemak serta organoleptik lebih tinggi.

Hasil analisis variansi pada suhu kamar dan dingin menunjukkan perlakuan alat pengering rumah kaca dan kemasan vakum berpengaruh sangat nyata terhadap parameter yang diuji. Perlakuan A_2B_1 yaitu dengan alat pengering rumah kaca tadah satu dan kemasan vakum adalah perlakuan yang terbaik dengan kadar air, total bakteri, jamur terendah, kadar protein, lemak dan nilai organoleptik tertinggi. Penyimpanan pada suhu dingin lebih baik dari suhu kamar ditinjau dari total bakteri halofilik dan total jamur.