

ABSTRAK

ANALISIS KUALITAS IKAN SEMBILANG (*Paraplotosus albilabris*) ASAP DI KELOMPOK PENGOLAHAN IKAN “MINA MULYA” KECAMATAN PASIR SAKTI, KABUPATEN LAMPUNG TIMUR

Oleh

NOVITA MARDIANA

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas ikan sembilang asap pada perlakuan lama pengasapan di Kelompok Pengolahan Ikan “Mina Mulya”, Desa Pulosari Kecamatan Pasir Sakti, Kabupaten Lampung Timur. Penelitian dilakukan dengan empat tingkat lama pengasapan yaitu: 1, 2, 3 dan 4 jam. Analisis kualitas meliputi pengukuran parameter proksimat (kadar lemak, protein, kadar abu dan kadar air), mikrobiologi (kandungan Angka Lempeng Total (ALT)), *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus*) dan organoleptik (kenampakan, bau, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) pada produk.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama pengasapan berpengaruh terhadap kualitas ikan sembilang. Hasil pengujian proksimat menunjukkan perbedaan di tiap perlakuan. Pengujian terhadap nilai organoleptik menunjukkan bahwa hanya kenampakan ikan yang diasapi selama 3 jam yang memenuhi nilai minimum SNI ikan asap (SNI 2725.1: 2009). Sedangkan nilai organoleptik untuk aroma, rasa dan tekstur ikan sembilang asap memperlihatkan bahwa hanya ikan yang diasapi selama 1 jam yang tidak memenuhi nilai minimum. Pengujian mikrobiologi menunjukkan bahwa kandungan ALT dan bakteri *Escherichia coli* di bawah nilai maksimum SNI untuk tiap perlakuannya. Kandungan bakteri *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* dinyatakan negatif pada seluruh perlakuan.

Kata kunci: ikan sembilang, ikan asap, proksimat, mikrobiologi, organoleptik.