

ABSTRACT

THE EFFECT OF DIFFERENT TYPES OF FISH AND PALM SUGAR CONCENTRATIONS ON THE CHEMICAL CHARACTERISTICS AND MICROBIOLOGY OF JORUK

By

RIVA TRIMILLENIA PUTRI

The aimed of this study are to determine the effect of variations in fish with palm sugar, to find out the interaction of the variation used on the chemical, microbiological and sensory properties of joruk, and to obtain the best joruk. This study was arranged in a Randomized Complete Block Design (RCBD) with 2 factors and 3 replications. The first factor are seluang fish (A1), anchovies (A2) and shrimp (A3). The second factor are palm sugar using 3 concentration levels, namely 10% (B1), 20% (B2), and 30% (B3) (w/v). The data obtained were analyzed for similarity of variance with the Bartlett test and additional data with the Tuckey test. The data were then analyzed for variance and further analyzed with HSD test at the 5% level. The results showed that variations in fish and palm sugar concentrations had a significant effect on the microbiological, chemical and sensory properties and have interactions. The best joruk was obtained from the treatment with shrimp and palm sugar concentration of 30% (A3B3) which had characteristics are, total LAB value of 0.999 logCFU/mL; pH 4.547; peptide content 2.133%; total lactic acid 0.048%; protein 10.59%; glutamic acid 16.09% and 24% antioxidant content.

Keywords: *joruk, palm sugar, seluang fish, anchovies, shrimp*

ABSTRAK

PENGARUH PENGGUNAAN JENIS IKAN DAN KONSENTRASI GULA AREN YANG BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN MIKROBIOLOGI JORUK

Oleh

RIVA TRIMILLENIA PUTRI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi jenis ikan dan gula aren serta interaksi antara variasi jenis ikan dan konsentrasi gula aren terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan sensori joruk sehingga diperoleh joruk terbaik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor dan tiga kali ulangan. Faktor pertama yaitu variasi penggunaan jenis ikan dengan menggunakan 3 variasi ikan yaitu ikan seluang (A1), ikan teri (A2) dan udang (A3). Faktor kedua yaitu gula aren dengan menggunakan 3 taraf konsentrasi yaitu 10% (B1), 20% (B2), dan 30% (B3) (b/v). Data yang diperoleh dianalisis kesamaan ragamnya dengan uji Bartlett dan kementerian data dengan uji Tuckey. Data selanjutnya dianalisis sidik ragam dan dianalisis lanjut dengan BJK pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi jenis ikan dan konsentrasi gula aren berpengaruh nyata terhadap sifat mikrobiologi, kimia, dan sensori joruk yang dihasilkan serta terdapat interaksi antara variasi jenis ikan dan konsentrasi gula aren. Joruk terbaik diperoleh pada perlakuan dengan bahan baku udang dan konsentrasi gula aren 30% (A3B3) memiliki karakteristik joruk terbaik dengan nilai total BAL 0,999 logCFU/mL; pH 4,547; kadar peptide 2,133%; total asam laktat 0,048%; protein 10,59%; asam glutamat 16,09% dan kadar antioksidan 24%.

Kata kunci: joruk, gula aren, ikan seluang, ikan teri, udang