

## RINGKASAN

**Dendy Akbar Hakim. Pengaruh Perendaman Bandeng Presto dengan Madu terhadap Nilai Organoleptik dan Jumlah Total Bakteri pada Penyimpanan Suhu Ruang. Dosen Pembimbing Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si. dan Sudarno, Ir., M.Kes.**

Bandeng presto memiliki kandungan protein dan air yang tinggi yaitu sebesar 27,1% dan 60,93%. Hal tersebut menyebabkan bandeng presto mudah mengalami pembusukan pada proses penyimpanan suhu ruang. Penggunaan madu sebagai bahan pengawet alami yang mengandung senyawa antibakteri diharapkan mampu meningkatkan mutu dan masa simpan bandeng presto.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman bandeng presto dengan madu terhadap nilai organoleptik dan jumlah total bakteri pada penyimpanan suhu ruang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan dalam penelitian adalah penggunaan konsentrasi larutan madu untuk merendam bandeng presto yaitu 0% (tanpa perendaman/kontrol), 20%, 25%, 30% dan larutan natrium benzoat 0,1%. Analisis data menggunakan analisis deskriptif dan Analisis Varian (ANOVA) dan dilanjutkan Uji Jarak Berganda Duncan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa larutan madu dengan konsentrasi 20%, 25% dan 30% berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) jumlah total bakteri pada bandeng presto. Perendaman madu dengan konsentrasi 30% mampu mempertahankan rata-rata nilai organoleptik bandeng presto yang sesuai dengan SNI hingga hari ke-3 penyimpanan suhu ruang yaitu sebesar 7,45. Kemampuan madu pada konsentrasi 30% dapat mempertahankan jumlah total bakteri yang sesuai dengan SNI hingga hari ke-3 penyimpanan suhu ruang yaitu sebesar  $2,3 \times 10^5$  sel/gram.

## SUMMARY

**Dendy Akbar Hakim. The Effect of Immersion Presto Milkfish with Honey toward Organoleptic Value and the Total Number of Bacteria at Tempering Room Storage. Academic Advisors Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si. and Sudarno, Ir., M.Kes.**

The presto milkfish has a high protein and water content that is equal to 27.1% and 60.93%. This causes presto milkfish susceptible to decay in the process of room temperature storage. The use of honey as a natural preservative that contains antibacterial compounds are expected to improve the quality and shelf life of presto milkfish.

This study aims to determine the effect of immersion presto milkfish with honey on organoleptic value and the total number of bacteria at tempering room storage. This study uses a Completely Randomized Design (CRD), which consists of five treatments and four replications. Treatment used in this study is use of concentration solution honey to immersing presto milkfish that is 0% (without immersing/control), 20%, 25%, 30% and 0.1% solution of sodium benzoate. Data analysis in this study using descriptive analysis and analysis of variant (ANOVA) and followed with Duncan's Multiple Range Test to determine differences between treatments.

The results showed that the honey solution with a concentration of 20%, 25% and 30% significant ( $p < 0.05$ ) on the total number of bacteria on presto milkfish. Immersing honey with a concentration of 30% is able to maintain an average of presto milkfish organoleptic value in accordance with SNI until the 3<sup>rd</sup> day of storage at room temperature that is equal to 7.45. The ability of honey at concentration of 30% to maintain the total number of bacteria in accordance with SNI until the 3<sup>rd</sup> day of storage at room temperature that is  $2.3 \times 10^5$  cell/gram.