

**PENGARUH PENGGARAMAN TERHADAP
KADAR PROTEIN IKAN TERI**

SKRIPSI



KKS
KK

MP. K. 371/94

Muj

β

Oleh :
Nanang Mujiharjo
Nim. 088930703

M I L I E
PERPUSTAKAAN
"UNIVERSITAS AIRLANGGA"
SURABAYA

**JURUSAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1993**

**PENGARUH PENGGARAMAN TERHADAP
KADAR PROTEIN IKAN TERI**

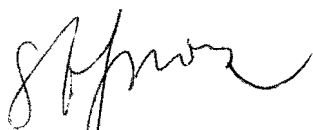
SKRIPSI

**Diajukan Untuk Melengkapi Tugas Akhir Dan
Memenuhi Persyaratan Untuk Mencapai
Gelara Sarjana Kimia Pada FMIPA
Universitas Airlangga
Surabaya**

**Oleh :
Nanang Mujiharjo
Nim. 088930703**

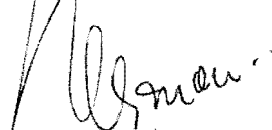
JURUSAN KIMIA

Pembimbing I



**(Dra. Ny. Sri Rahadjeng)
Nip. 130 531 770**

Pembimbing II



**(Ir. Dewi Sri Herminingsih)
Nip. 130 933 212**

PENGARUH PENGGARAMAN TERHADAP KADAR PROTEIN IKAN TERI

SKRIPSI

Oleh :

Nanang Mujiharjo
Nim. 088930703

Disetujui oleh :

Pembimbing I

(Dra. Ny. Sri Rahadjeng)
NIP. 130 531 770

Pembimbing II

(Ir. Dewi Sri Herminingsih)
NIP. 130 933 212



Dekan

(Dr. Ami Soewandi J.S.)
NIP. 130 531 781

Ketua Jurusan

(Dra. Ny. Sri Rahadjeng)
NIP. 130 531 770

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan bahan makanan bergizi dan sangat memasyarakat. Ikan jenis ini banyak diperdagangkan dan diawetkan dengan cara penggaraman.

Dalam usaha mengetahui pengaruh pengawetan dengan metoda penggaraman dan pengaruh lama perendaman terhadap kadar protein ikan teri, diteliti kadar protein ikan teri segar dan kadar protein ikan teri yang diawetkan.

Metoda penggaraman dilakukan dalam beberapa konsentrasi NaCl, yaitu 0% (kontrol), 10%, 15%, 20%, 25%, 30%, 35%, 40%, dan 45%, dengan lama perendaman 24 jam. Sedangkan variabel waktu yaitu lama perendaman dikenakan terhadap variabel konsentrasi NaCl yang memberikan hasil optimum. Adapun variabel waktu tersebut adalah 24 jam, 48 jam, 72 jam, dan 96 jam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein ikan teri segar lebih besar dibandingkan kadar protein ikan teri yang diawetkan. Pengawetan menggunakan konsentrasi NaCl 30% dengan lama perendaman 48 jam merupakan perlakuan optimal sehingga memberikan penurunan kadar protein yang relatif kecil.