

Wahyuni S. Taher, Npm. 05191611017. Judul Skripsi **“PENINGKATAN MUTU IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI KHITOSAN”**. di bimbing oleh : Bapak M. Djanib Achmad, dan Ibu Martini Djamhur.

Abstrak

Proses pengolahan teri segar menjadi produk teri kering umumnya masih secara tradisional. Akibatnya hasil olahan ikan teri mudah terjadi kerusakan secara mikrobiologis, secara kimiawi bahkan organoleptik. Sehingga pengolah sering mengambil jalan pintas dengan menggunakan bahan yang mengandung kimiawi berbahaya seperti formalin untuk mengatasi masalah tersebut. Kerusakan pada suatu produk olahan perikanan dan menjadi permasalahan sehingga harus ditanggulangi. Khitosan mempunyai muatan positif kuat dan mampu mengikat muatan negatif pada senyawa lain sehingga khitosan bisa digunakan dalam olahan hasil perikanan, khitosan juga tidak beracun dan mudah mengalami degradasi secara biologis. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh pada perlakuan konsentrasi khitosan terhadap nilai proksimat, nilai organoleptik, dan nilai TPC pada mutu Ikan Teri. Manfaat penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat dan sebagai acuan serta masukan untuk para pengolah dalam mengolah hasil tangkapan menjadi ikan teri asin, sehingga kualitas suatu produk yang dihasilkan lebih bermutu dan lebih baik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental laboratorium dengan teknik pengambilan sampel dilakukan secara langsung di desa Toniku Halmahera Barat. Hasil penelitian menunjukkan Nilai proksimat terbaik terhadap mutu ikan teri adalah konsentrasi khitosan 0,1%, dan nilai organoleptik dengan tingkat kesukaan tertinggi dari tiga sampel konsentrasi khitosan (0,1%, 0,3% dan 0,5%) adalah konsentrasi khitosan 0,3%. Sedangkan nilai TPC terbaik adalah konsentrasi khitosan 1%.

Kata Kunci : Khitosan, Organoleptik, Ikan Teri (*Stolephorus sp.*).

Wahyuni S. Taher, Npm. 05191611017. Thesis title “**PENINGKATAN MUTU IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI KHITOSAN**”. supervised by: Mr. M. Djanib Achmad, and Mrs. Martini Djamhur.

Abstract

The process of processing fresh anchovies into dried anchovy products is generally still traditional. As a result, processed anchovies are easily damaged microbiologically, chemically and even organoleptically. So that processors often take shortcuts by using materials that contain hazardous chemicals such as formalin to overcome these problems. damage to a processed fishery product and becomes a problem so that it must be addressed. Chitosan has a strong positive charge and is able to bind negative charges on other compounds so that chitosan can be used in processed fishery products, chitosan is also non-toxic and easily degraded biologically. This study aims to see the effect of the treatment concentration of chitosan on the proximate value, organoleptic value, and TPC value on the quality of anchovy. The benefits of this research are expected to be able to provide benefits and as a reference and input for processors in processing catches into salted anchovies, so that the quality of a product produced is of higher quality and better. This research uses an experimental laboratory method with sampling techniques carried out directly in the Toniku village of West Halmahera. The results showed that the best proximate value on the quality of anchovy was 0.1% chitosan concentration, and the organoleptic value with the highest preference level of the three samples of chitosan concentration (0.1%, 0.3% and 0.5%) was chitosan concentration 0,3%. While the best TPC value is 1% chitosan concentration.

Keywords : Chitosan, Organoleptic, Anchovy (*Stolephorus sp.*).