

RINGKASAN

ANGGA PAHLEVI DESRY / NPM : 1410016211012. PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU NUGGET IKAN NILA (*OREOCHROMIS NILOTICUS*) YANG DIPERKAYA TEPUNG TERIGU DITINJAU SECARA MIKROBIOLOGI DAN PROKSIMAT. Dibawah bimbingan bapak **IR. YEMPITA EFENDI, M.S** dan ibu **DR. IR. YUSRA, M.SI**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – bulan Mei 2018 di Laboratorium Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta dan di Laboratorium Universitas Andalas. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan nugget ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang diperkaya tepung terigu ditinjau secara mikrobiologi dan uji proksimat. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dan rancangan acak lengkap (RAL) serta data dianalisis menggunakan ANAVA dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan dimana perlakuan A (penyimpanan 0 hari), perlakuan B (penyimpanan 3 hari), perlakuan C (penyimpanan 6 hari), perlakuan D (penyimpanan 9 hari). Analisa yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi analisa mikrobiologi untuk melihat jumlah koloni yang terdapat pada produk nugget ikan Nila. Sedangkan uji proksimat terdiri dari kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat.

Berdasarkan uji mikrobiologi jumlah bakteri untuk nugget ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu 5°C jumlah koloni dengan lama penyimpanan 0 hari 10×10^3 , penyimpanan 3 hari 3×10^3 , penyimpanan 6 hari 11×10^3 , dan penyimpanan 9 hari $1,3 \times 10^3$. Hasil analisa statistik diketahui bahwa lama penyimpanan berpengaruh terhadap jumlah total bakteri nugget ikan Nila. Sedangkan uji jamur pada lama penyimpanan 0 hari hasilnya negatif (-) artinya tidak tumbuh. Tetapi pada lama penyimpanan 3, 6, dan 9 hari hasilnya positif (+) artinya tumbuh. Hasil uji mikrobiologi pada nugget ini telah memenuhi persyaratan SNI Nugget 7758–2013. Hasil uji proksimat nugget ikan Nila diperoleh hasil sebagai berikut : kadar air ($62,86 \pm 0,91^b - 59,34 \pm 1,55^a$), kadar abu ($1,57 \pm 0,38^a - 1,84 \pm 0,05^a$), kadar lemak ($0,61 \pm 0,12^a - 1,34 \pm 0,10^b$), kadar protein ($5,33 \pm 0,08^a - 5,81 \pm 0,21^a$), dan kadar karbohidrat ($29,63 \pm 0,51^b - 31,67 \pm 0,67^c$). Berdasarkan uji proksimat dilihat bahwa lama penyimpanan tidak berpengaruh terhadap kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat nugget ikan Nila (*Oreochromis niloticus*).