

**PENGARUH PENAMBAHAN ES PADA BAHAN BAKU TERHADAP MUTU IKAN  
TERI (*Stolephorus sp.*) KERING**

Rohiman · Yempita Efendi, Yusra  
Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Bung Hatta

email : [rohimanchocho@gmail.com](mailto:rohimanchocho@gmail.com)

---

**ABSTRAK**

Salah satu cara pengawetan ikan adalah dengan pemberian es. Es berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan es terhadap mutu bahan baku ikan Teri (*Stolephorus sp.*) kering yang diproduksi di Muara Jambu, Pesisir Selatan. Penelitian dilakukan pada bulan Juli 2020 di Muara Jambu, Pesisir Selatan dan Laboratorium Padi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Yang menjadi perlakuan dalam penelitian ini adalah a). pemberian es pada ikan Teri (*Stolephorus sp.*); dan b) ikan teri (*Stolephorus sp.*) yang tanpa diberi es. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (uji T). Hasil penelitian yang diperoleh bahwa pemberian es pada bahan baku tidak berpengaruh nyata terhadap mutu bahan baku ikan teri (*Stolephorus sp.*) kering.

*Kata kunci:* es, mutu, ikan Teri (*Stolephorus sp.*)

**ABSTRACT**

One way of preserving fish is by giving ice. Ice functions to inhibit the growth of food-destroying microorganisms. This study aims to determine the effect of adding ice on the quality of dried anchovy (*Stolephorus sp.*) Raw material produced in Muara Jambu, Pesisir Selatan. The research was conducted in July 2020 at Muara Jambu, Pesisir Selatan and Rice Laboratory, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Bung Hatta University. The method used is an experimental method. The treatment in this study is a). applying ice to anchovy (*Stolephorus sp.*); and b) anchovy (*Stolephorus sp.*) without being iced. The data obtained were analyzed using two population test (T test). The results showed that the application of ice to the raw material had no significant effect on the quality of dry anchovy (*Stolephorus sp.*) Raw material.

*Keywords:* ice, quality, anchovy (*Stolephorus sp.*)