



**EDWARD MATHIAS**

**07/252915/PN/10997**

### **Intisari**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai macam *merk* garam terhadap mutu ikan peda. Garam memiliki kemampuan antibakteri yang dapat menyeleksi pertumbuhan mikroorganisme. Peningkatan kualitas garam akan meningkatkan kemampuan antibakterinya sehingga dapat menghasilkan ikan peda dengan mutu terbaik. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 9 perlakuan dan 3 ulangan. Parameter uji yang diambil antara lain adalah komposisi proksimat, karakter fisik, mikrobiologi, dan penerimaan konsumen. Perlakuan yang digunakan yaitu perbandingan *merk* garam dengan konsentrasi garam A:30% (A1), A:25% (A2), A:20% (A3), C:30% (A4), C:25% (A5), C:20% (A6), E:30% (A7), C:25% (A8), C:20% (A9). Hasil penelitian menunjukkan peningkatan kualitas garam memberikan pengaruh terhadap meningkatnya seluruh parameter mutu. Hasil menunjukkan tidak ada beda nyata pada parameter rasa akan tetapi menunjukkan ada beda nyata terhadap parameter mutu lainnya. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan garam *merk* A dengan konsentrasi 30% menghasilkan ikan peda terbaik. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa peningkatan kualitas garam dapat digunakan untuk meningkatkan mutu dari ikan peda.

Kata kunci : fermentasi, garam, ikan peda, mutu



## **INFLUENCE OF SALT QUALITY ON PEDA (SALTED FISH) QUALITY**

**EDWARD MATHIAS**

**07/252915/PN/10997**

### ***Abstract***

*Salt has been known as an antibacterial agent as its ability to select the microorganism during fermentation. In essence, improving salt quality will enhance the antibacterial ability; thus, using a better salt could also increase the quality of fermentation products. This study aims to examine the quality of salted fish (peda) by using a variation of commercial salt. Three commercial salt are used (A, B, C) and the variation is between 20-30% for each set. Completely randomized design was conducted as there are 3 replication and 9 treatments. Furthermore, the quality of salted fish was measured by analyzing the proximate content, physical characters, microbiology, and consumer acceptance. The results shows that an increase of salt quality followed by an increase all the parameters. However, consumer acceptance analysis shows there is no significant difference in the taste. The results show the best commercial salt is A by adding 30% of total volume. In conclusion, using the highest quality of salt can improve the fermented product quality.*

*Keywords : fermentation, salt, salted fish, peda*