

**STUDI KUALITAS IKAN LAYANG (*Decapterus sp*) ASIN DENGAN
PENGUNAAN ALAT PENGERINGAN TENAGA SURYA DI PULAU
BAWEAN, GRESIK**

Nama : Dwi Satmoko Noviandi
Nim : 2041510004
Pembimbing : (1) Yunita Siti Mardhiyyah, S.TP., M.SI.
(2) Elita Fidiya Nugrahani, S.T., M.Eng., M.T.

ABSTRAK

Ikan layang (*Decapterus sp*) merupakan ikan yang ditemui di Bawean dan memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Ikan layang dapat diolah menjadi ikan asin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas antara ikan yang dihasilkan alat pengering tenaga surya dengan membedakan antara pengeringan ikan asin tradisional dengan menggunakan metode uji mikroba (*Total Plate Count*) dan uji hedonik (*Uji Rangkaing*). Analisis data pada produk ikan asin menunjukkan nilai kadar air tertinggi menggunakan alat tenaga surya pada ikan besar sebesar 35.27% dan kadar air terendah menggunakan Tradisional pada ikan kecil sebesar 11.53%. Analisis data pada pengujian total bakteri ikan tertinggi pada ikan besar dengan alat tenaga surya sebesar 7.5×10^9 CFU/ml dan total bakteri terendah pada sampel Tradisional ikan Besar sebesar 6.06×10^9 CFU/ml. Analisis kenampakan tertinggi pada alat tenaga surya ikan besar sebesar 8.07 dan terendah sebesar 5.61. Analisis aroma tertinggi pada ikan besar dengan tradisional sebesar 6.71 dan nilai terendah pada alat tenaga surya dengan ikan besar sebesar 4.39. analisis data pada rasa yang tertinggi pada perlakuan tradisional ikan besar sebesar 6.19 sedangkan rasa yang terendah pada perlakuan alat tenaga surya ikan besar sebesar 4.07. Analisis pada nilai tekstur tertinggi pada perlakuan tradisional ikan besar sebesar 7.61 sedangkan nilai tekstur terendah pada perlakuan alat tenaga surya ikan besar sebesar 5.17. analisis pada tingkat kesukaan *overall* menghasilkan nilai tertinggi 7.16 pada ikan besar, sedangkan nilai terendah 4.66 pada ikan alat tenaga surya.

Kata kunci: ikan layang (*Decapterus sp*), ikan asin, pengeringan tradisional, pengeringan alat tenaga surya, kadar air, total bakteri

***STUDY OF QUALITY LAYANG FISH (*Decapterus sp*) DRYING PROCESS
USING DRIER IN BAWEAN ISLAND, GRESIK***

Name : Dwi Satmoko Noviandi
Student Identity Number: 2041510004
Supervisor : (1) Yunita Siti Mardhiyyah, S.TP., M.SI.
(2) Elita Fidiya Nugrahani, S.T., M.Eng., M.T.

ABSTRACT

*Flyfish (*Decapterus sp*) is a fish found in Bawean and has the nutritional content needed by the body. Fly fish is one of the processed products that can be processed into salted fish. The purpose of this study was to determine the difference in quality between fish produced by solar dryers by distinguishing between traditional salted fish drying using the microbial test method (Total Plate Count) and hedonic test (ranking test).*

Analysis of the data on salted fish products showed the highest value of water content using solar power equipment in large fish by 35.27% and the lowest water content using traditional fish for small fish was 11.53%. Analysis of the data on testing the highest total bacterial fish in large fish with solar power was 7.5×10^9 CFU/ml and the lowest total bacteria in the Traditional Big Fish sample was 6.06×10^9 CFU/ml. Analysis of the highest appearance on large fish solar power equipment was 8.07 and the lowest was 5.61. Analysis of the highest scent of large fish with a traditional of 6.71 and the lowest value of solar power equipment with large fish of 4.39. Analysis of the data on the highest taste in the treatment of big fish by 6.19 while the lowest taste in the treatment of large fish solar power by 4.07. Analysis on the highest texture value in the traditional treatment of large fish is 7.61 while the lowest texture value is in the treatment of large fish solar power equipment at 5.17. Analysis on the overall preference level yields the highest value in the traditional treatment of large fish by 7.16 while the overall preference level produces the lowest value in the treatment of large fish solar power equipment at 4.66.

Keywords: Flyfish (*Decapterus sp*), Salted Fish, Traditional Drying, Solar Energy Devices, Water Content, Total Bacteria, Organoleptic