

ABSTRAK

ASSLAMMA SUCI WULANDARI

”PEMANFAATAN LIMBAH SAYUR KUBIS PUTIH SEBAGAI PENGAWET ALAMI TERHADAP IKAN BAWIS”

xv + 90 halaman + 6 Gambar + 8 tabel + 4 Lampiran

Timbulnya limbah sayur kubis putih yang menjadi masalah lingkungan yang dalam penyelesaiannya hanya sebatas dibuang saja. Untuk mengurangi volume limbah sayur kubis putih ada berbagai cara salah satunya dengan memanfaatkannya sebagai bahan untuk pengawet alami. Ikan merupakan komoditi yang cepat membusuk karena memiliki kandungan protein, asam lemak dan kadar air yang tinggi sehingga perlu dilakukan proses pengawetan. Penelitian ini bertujuan mengetahui pemanfaatan dari limbah sayur kubis putih sebagai pengawet alami terhadap ikan bawis.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan desain eksperimen *pretest-posttes with control group design*. Terdiri atas 4 perlakuan yaitu lama perendaman 1jam, 2jam, 3jam, dan 4jam pada ikan bawis menggunakan hasil dari fermentasi limbah kubis. Data hasil pengamatan diuji menggunakan pengujian organoleptik dengan skor.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada ikan yang direndam selama 4jam menggunakan hasil fermentasi limbah kubis bertahan sampai waktu 7 hari, namun belum dapat mempertahankan kualitas kesegaran Ikan Bawis secara organoleptik, yang dimana nilai ambang batas organoleptik sesuai SNI (minimal 7). Untuk asam laktat sendiri pada hasil fermentasi limbah kubis terdapat kadar asam laktat sebesar (0.6 %) yang dimana angka tersebut termasuk kedalam kadar sesuai dengan SNI persyaratan kandungan asam laktat bekisar 0.5-2.0%.

Penelitian ini menyimpulkan bahwa hasil fermentasi limbah kubis dapat mempertahankan pengawetan ikan namun berpengaruh terhadap kualitas fisik secara organoleptik pada Ikan Bawis. Selain itu, disarankan untuk waktu yang dibutuhkan secara organoleptik sudah tidak memenuhi sehingga bisa diperkirakan mengkonsumsi ikab bawis sebelum 7 hari.

Kata kunci : *Limbah Kubis Putih, Pengawet Alami, Ikan Bawis.*

Daftar bacaan : 32 (2011-2021)