

**PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI
KUNYIT (*Curcuma longa*.L) TERHADAP MUTU BEKASAM
IKAN LELE SANGKURIANG (*Clarias gariepinus*)**

(Sebagai Alternatif Bahan Pengembangan Petunjuk Praktikum pada Materi
Bioteknologi Kelas XII Semester 2)

Skripsi

Diajukan Untuk Melengkapi Tugas-Tugas dan Memenuhi Syarat-Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)
dalam Ilmu Biologi

Oleh:

HANA AULIA

NPM. 1311060199

Jurusan : Pendidikan Biologi



**FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN
LAMPUNG
1438 H/ 2017 M**

**PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI
KUNYIT (*Curcuma longa*.L) TERHADAP MUTU BEKASAM
IKAN LELE SANGKURIANG (*Clarias gariepinus*)**

(Sebagai Alternatif Bahan Pengembangan Petunjuk Praktikum pada Materi
Bioteknologi Kelas XII Semester 2)

Skripsi

Diajukan Untuk Melengkapi Tugas-Tugas dan Memenuhi Syarat-Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)
dalam Ilmu Biologi

Oleh:

HANA AULIA
NPM. 1311060199

Jurusan : Pendidikan Biologi

Pembimbing I : Dr. Bambang Sri Anggoro, M.Pd
Pembimbing II : Gres Maretta, M.Si

**FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN
LAMPUNG
1438 H/ 2017 M**

**PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI KUNYIT
(*Curcuma longa L*) TERHADAP MUTU BEKASAM IKAN LELE (*Clarias
gariepinus*)**

Hana Aulia

ABSTRAK

Budidaya ikan lele di kota Bandar Lampung tergolong pesat sehingga perlu dilakukan pendistribusian dan pengolahan yang tepat untuk menghindari penyiayaan bahan pangan. Salah satunya adalah dengan membuat bekasam ikan lele. Bekasam adalah produk fermentasi ikan yang memanfaatkan bakteri asam laktat. Bekasam memiliki manfaat sebagai probiotik yang memelihara kesehatan pencernaan dan memiliki nilai protein yang lebih tinggi dibandingkan ikan pada pengolahan biasa. Hasil fermentasi bekasam menghasilkan rasa asam asin dan aroma khas yang kurang disukai masyarakat. Penambahan kunyit dapat dijadikan bahan tambahan untuk memperbaiki mutu karena kunyit merupakan bumbu dapur dan harganya terjangkau. Rancangan percobaan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu konsentrasi 0%, 1%, 1,5%, 2%, dan 2,5% selama 7 hari, masing-masing perlakuan terdiri dari tiga kali pengulangan sehingga terdapat $5 \times 3 = 15$ satuan percobaan. Mutu bekasam diketahui melalui uji mikrobiologi, kimia (pH), dan organoleptik. Hasil uji mikrobiologi dan kimia menunjukkan bahwa bekasam 0% memiliki jumlah bakteri > 250 koloni dan nilai pH 4 (asam). Uji organoleptik menunjukkan panelis menyukai bekasam pada kriteria warna dengan nilai hedonik 3,71 dan aroma 3,63. Penambahan berbagai konsentrasi kunyit pada bekasam tidak berpengaruh terhadap mutu bekasam karena sifat antimikroba kunyit yang menekan pertumbuhan bakteri. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan berbagai konsentrasi kunyit memiliki nilai hedonik atau kesukaan pada kriteria warna dan aroma.

Kata Kunci : Ikan lele sangkuring, Bekasam, Kunyit, Organoleptik