

ABSTRAK

Teknik pengolahan ikan di Indonesia yang sering dijumpai yaitu pemindangan. Pemindangan yaitu proses pengolahan dan pengawetan ikan dengan cara merebus dalam suatu wadah dan dalam jangka waktu yang tidak dapat ditentukan. Ikan yang menjadi produk unggulan di Kecamatan Brondong terdapat dua jenis ikan, yaitu ikan layang dan ikan salem. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis karakteristik mutu secara fisik, kimia, dan biologi pada ikan pindang yang terdapat di Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis organoleptik, proksimat, dan angka lempeng total (ALT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis mutu pindang salem dan layang pada pengujian organoleptik parameter kenampakan pindang salem mendapatkan nilai sebesar $8,66 \pm 0,81$ dan pindang layang sebesar $9,00 \pm 0,00$. Pengujian organoleptik parameter bau pindang salem mendapatkan nilai sebesar $8,33 \pm 1,03$ dan pindang layang sebesar $8,00 \pm 1,09$. Pengujian organoleptik parameter tekstur pindang salem mendapatkan nilai $8,00 \pm 1,01$ dan pindang layang sebesar $8,33 \pm 1,03$. Pengujian organoleptik parameter rasa pindang salem mendapatkan nilai sebesar $8,33 \pm 1,03$ dan pindang layang sebesar $8,33 \pm 1,03$. Pengujian organoleptik parameter lendir pindang salem mendapatkan nilai sebesar $9,00 \pm 0,00$ dan pindang layang sebesar $9,00 \pm 0,00$. Hasil analisis proksimat kadar air pindang salem dan layang mendapatkan nilai sebesar $72,45 \pm 0,76\%$ dan $67,76 \pm 1,00\%$, kadar abu pindang salem dan layang mendapatkan hasil sebesar $3,51 \pm 0,27\%$ dan $4,78 \pm 0,55\%$, kadar lemak pindang salem dan layang mendapatkan hasil sebesar $1,88 \pm 0,50\%$ dan $2,40 \pm 0,25\%$, dan kadar protein pindang salem dan layang mendapatkan hasil sebesar $21,28 \pm 0,24\%$ dan $23,20 \pm 0,54\%$. Hasil pengujian parameter biologi yaitu ALT pada pindang salem mendapatkan nilai sebesar $2,7 \times 10^3$ CFU/g dan pindang layang mendapatkan nilai sebesar $7,0 \times 10^1$ CFU/g.

Kata kunci: ALT, organoleptik, pemindangan, dan proksimat.

ABSTRACT

Fish processing techniques in Indonesia which are often found are harvesting. Processing is the process of processing and preserving fish by boiling in a container and in an indeterminate period of time. Fish that are the superior products in Brondong District have two types of fish, namely *Decapterus sp.* and salem fish. The purpose of this study is to analyze the physical, chemical, and biological quality characteristics of pindang fish found in Brondong District, Lamongan Regency. The analysis used in this study included organoleptic analysis, proximate, and total plate number (ALT). The results showed that the quality analysis of salem pindang and *Decapterus sp.* in the organoleptic testing of the appearance parameter of salem pindang got a value of 8.66 ± 0.81 and pindang *Decapterus sp.* of 9.00 ± 0.00 . Testing of organoleptic smell parameters of pindang salem got a value of 8.33 ± 1.03 and pindang *Decapterus sp.* of 8.00 ± 1.09 . Testing organoleptic texture parameters pindang salem got a value of 8.00 ± 1.01 and pindang salem of 8.33 ± 1.03 . Testing organoleptic taste parameters pindang salem got a value of 8.33 ± 1.03 and pindang *Decapterus sp.* of 8.33 ± 1.03 . Testing organoleptic pindang salem mucus parameters obtained a value of 9.00 ± 0.00 and pindang *Decapterus sp.* of 9.00 ± 0.00 . The results of the proximate analysis of the moisture content of pindang salem and *Decapterus sp.* obtained values of $72.45 \pm 0.76\%$ and $67.76 \pm 1.00\%$, the ash content of pindang salem and *Decapterus sp.* obtained results of $3.51 \pm 0.27\%$ and $4.78 \pm 0.55\%$, pindang fat content salem and *Decapterus sp.* received yields of $1.88 \pm 0.50\%$ and $2.40 \pm 0.25\%$, and the protein content of Pindang Salem and *Decapterus sp.* got yields of $21.28 \pm 0.24\%$ and $23.20 \pm 0.54\%$. The results of testing biological parameters, namely ALT on salem pindang get a value of 2.7×10^3 CFU/g and pindang *Decapterus sp.* get a value of 7.0×10^1 CFU/g.

Keywords: ALT, organoleptic, pemindangan, and proximate.