

Rois Alfarizi NIM 22.035.11.00047. Pengolahan Ikan Asin Dengan Menggunakan Garam (Fungsional) Berasal dari Pelepah Daun Nipah (*N. Fruticans*) Sebagai Bahan Pengasinan Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*). Dibawah Bimbingan **Dr. Haryo Triajie, S.Pi., M.Si.**

ABSTRAK

Meskipun potensi sumberdaya alam Indonesia yang sangat melimpah, industri garam di Indonesia masih mengalami banyak tantangan baik dalam produksi dan kualitas garam yang aman dikonsumsi terutama bagi masyarakat yang mengidap hipertensi. Pelepah tumbuhan nipah (*N. Fruticans*) memiliki kandungan garam yang cukup tinggi yang dapat dimanfaatkan lebih lanjut. Kandungan pada garam nipah (*N. Fruticans*) memiliki kadar NaCl yang rendah dibandingkan dengan garam konvensional yang dominan mengandung NaCl (natrium klorida) yang cukup tinggi 94% hingga 95%. Pemanfaatan garam hitam nipah (*N. Fruticans*) dapat dimanfaatkan sebagai garam fungsional dalam pembuatan ikan asin menggunakan ikan kembung (*Restrelliger brachysoma*). Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hasil ekstraksi 10 kg pelepah nipah (*N. Fruticans*), analisa kadar natrium klorida (NaCl) pada hasil kristalisasi garam nipah (*N. Fruticans*), dan uji organoleptik sensoris kenampakan, aroma, rasa, tekstur dan rasa pada daging ikan kembung (*Restrelliger brachysoma*) asin. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober tahun 2025 hingga bulan Januari 2026 yang berlokasi di Estuari Sungai Pantai Martajasa, Pasar Kamal, Bangakalan, Madura, Laboratorium Oseanografi, Laboratorium Lingkungan, dan Rumah garam (*shat house*) Trunojoyo Madura. Hasil ekstraksi pelepah nipah didapatkan hasil total sebanyak 3.886 ml dari 10 kg pelepah nipah. Hasil kristalisasi dan analisa kadar natrium klorida (NaCl) garam nipah (*N. Fruticans*) pada metode kristalisasi perebusan didapatkan hasil 107 g garam nipah (*N. Fruticans*) dengan kadar (NaCl) 51,51% dan metode kristalisasi panas matahari didapatkan hasil 47 g garam nipah (*N. Fruticans*) dengan kadar (NaCl) 48,68%. Hasil uji organoleptik sensorik menunjukkan pada kenampakan dan rasa berpengaruh nyata ($p < 0,05$), dan pada aroma, tekstur, dan jamur tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) pada setiap perlakuan.

Kata kunci: Nipah (*N. Fruticans*), Garam nipah, ikan asin, kadar NaCl, kenampakan, bau, rasa, tekstur, jamur.

Rois Alfarizi NIM 22.035.11.00047. Processing of Salted Fish Using (Functional) Salt Derived from Nipah Leaf Sheaths (*N. Fruticans*) as an Ingredient for Salting Mackerel (*Rastrelliger brachysoma*). Under the Guidance of **Dr. Haryo Triajie, S.Pi., M.Si.**

ABSTRAK

Despite Indonesia's abundant natural resources, the salt industry in Indonesia still faces many challenges both in the production and quality of salt that is safe for consumption, especially for people with hypertension. Nipah palm fronds (*N. Fruticans*) have a fairly high salt content that can be further utilized. The content of nipah salt (*N. Fruticans*) has a low NaCl content compared to conventional salt which predominantly contains a fairly high NaCl (sodium chloride) of 94% to 95%. The use of nipah black salt (*N. Fruticans*) can be used as a functional salt in the manufacture of salted fish using mackerel (*Restrelliger brachysoma*). The purpose of this study was to determine the extraction results of 10 kg of nipah palm fronds (*N. Fruticans*), analysis of sodium chloride (NaCl) levels in the crystallization results of nipah salt (*N. Fruticans*), and sensory organoleptic tests of appearance, aroma, taste, texture and taste of salted mackerel (*Restrelliger brachysoma*) meat. This research was conducted from October 2025 to January 2026 located in the Martajasa Beach River Estuary, Kamal Market, Bangakalan, Madura, Oceanography Laboratory, Environmental Laboratory, and Trunojoyo Madura Salt House (shat house). The results of nipah frond extraction obtained a total of 3,886 ml from 10 kg of nipah fronds. The results of crystallization and analysis of sodium chloride (NaCl) levels of nipah salt (*N. Fruticans*) in the boiling crystallization method obtained 107 g of nipah salt (*N. Fruticans*) with a (NaCl) content of 51.51% and the solar heat crystallization method obtained 47 g of nipah salt (*N. Fruticans*) with a (NaCl) content of 48.68%. The results of the sensory organoleptic test showed that appearance and taste had a significant effect ($p < 0.05$), and aroma, texture, and mushrooms had no significant effect ($p > 0.05$) in each treatment.

Kata kunci: Nipah (*N. Fruticans*), Nipah salt, salted fish, NaCl content, appearance, smell, taste, texture, mushrooms.