

Atiqah Fitriani. NPM 22.03.4.1.1.00024. KANDUNGAN PROKSIMAT DAN KELIMPAHAN MIKROBA PADA PETIS IKAN LAYANG (*Decapterus sp.*) DARI LIMBAH PEMINDANGAN IKAN MADURA. Dibawah bimbingan **Eka Nurrahema Ning Asih, S.Kel., M.Si**

ABSTRAK

Petis ikan merupakan salah satu produk olahan perikanan yang dibuat dari pemanfaatan limbah cair pemindangan ikan sehingga berpotensi meningkatkan nilai tambah limbah perikanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan proksimat serta kualitas mikrobiologis produk petis yang dihasilkan dari limbah pemindangan ikan layang (*Decapterus sp.*) dengan waktu penyimpanan yang berbeda. Penelitian ini menggunakan tiga formula petis yang disimpan selama 0 hari (T0), 10 hari (T10), dan 20 hari (T20). Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, Angka Lempeng Total (ALT), dan Angka Kapang Khamir (AKK). Analisis proksimat dilakukan secara deskriptif, sedangkan data ALT dan AKK dianalisis menggunakan Two Way ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu penyimpanan menyebabkan perubahan pada kandungan proksimat petis ikan layang, yang ditunjukkan oleh perubahan kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat pada setiap perlakuan. Nilai ALT dan AKK juga mengalami perubahan selama waktu penyimpanan dimana seiring bertambahnya waktu bakteri tersebut meningkat. Nilai ALT dan AKK pada seluruh perlakuan masih memenuhi standar mutu yang berlaku.

Kata Kunci: Limbah pemindangan ikan, proksimat, angka lempeng total, angka kapang khamir.

Atiqah Fitriani. NPM 22.03.4.1.1.00024. PROXIMATE COMPOSITION AND MICROBIAL ABUNDANCE IN PETIS MADE FROM FLYING FISH (*Decapterus sp.*) FROM MADURA FISH DRYING WASTE. Under the supervision of **Eka Nurrahema Ning Asih, S.Kel., M.Si**

ABSTRAC

Fish petis is a processed fishery product made from fish salting wastewater, offering the potential to increase the value of fishery waste. This study aimed to determine the proximate composition and microbiological quality of petis produced from the wastewater of flying fish (*Decapterus sp.*) salting at different storage times. This study used three fish paste formulations stored for 0 days (T0), 10 days (T10), and 20 days (T20). The parameters observed included moisture content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, Total Plate Count (TPC), and Yeast and Mold Count (YMC). Proximate analysis was performed descriptively, while TPC and MFC data were analyzed using Two-Way ANOVA. The results showed that storage time caused changes in the proximate composition of flying fish petis, as indicated by changes in moisture, ash, fat, protein, and carbohydrate content in each treatment. ALT and AKK values also changed during storage, with bacterial counts increasing over time. ALT and AKK values in all treatments still met applicable quality standards

Kata Kunci: Fish processing waste, proximate analysis, total plate count, mold and yeast count.