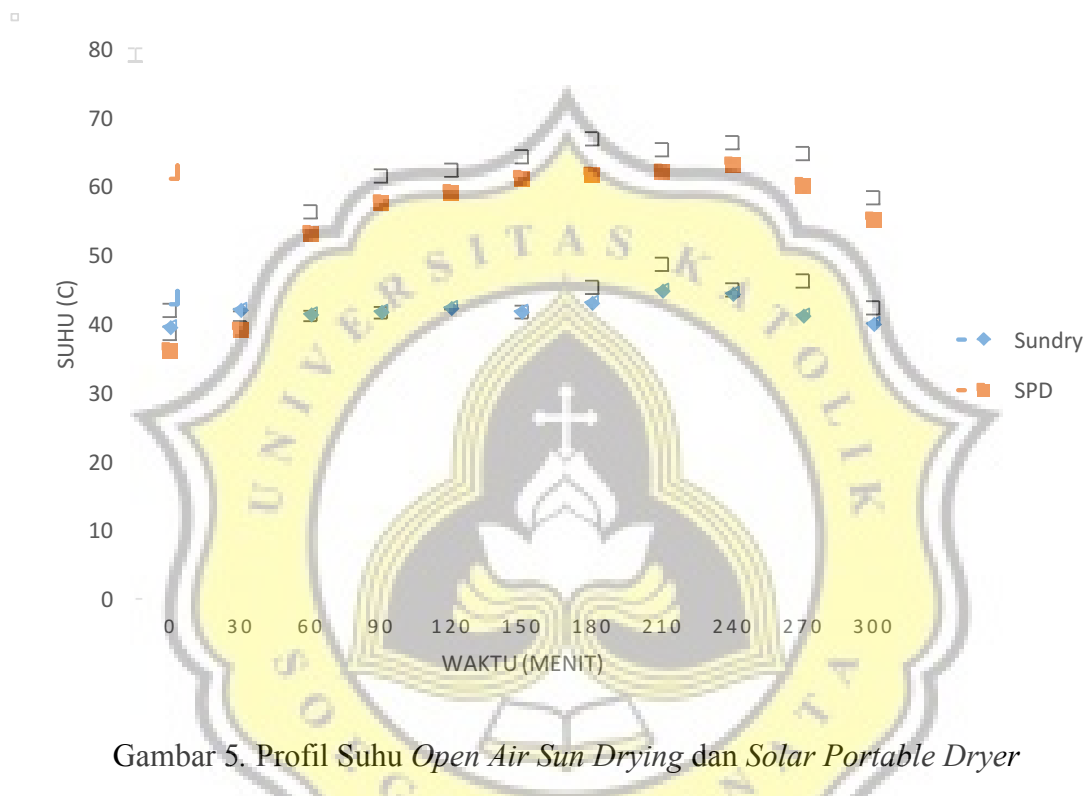


3. HASIL PENELITIAN

3.1. Profil Suhu *Open Air Sun Drying* dan *Solar Portable Dryer*

Profil suhu selama pengeringan menggunakan *Open air sun drying* dan alat *Solar Portable Dryer* dalam waktu per 30 menit dapat dilihat pada Gambar 5. Pengeringan dilakukan pada bulan Juni 2018 – Januari 2019 dengan cuaca panas berawan.



Gambar 5. Profil Suhu *Open Air Sun Drying* dan *Solar Portable Dryer*

Berdasarkan Gambar 5, suhu awal pengeringan menggunakan *open air sun drying* adalah $39,45^{\circ}\text{C}$, sedangkan suhu awal pengeringan dengan STD adalah 36°C . Lalu suhu tertinggi selama pengeringan dengan menggunakan *sun drying* adalah $44,75^{\circ}\text{C}$ pada menit ke-210, sedangkan suhu tertinggi selama pengeringan dengan menggunakan SPD adalah 63°C pada menit ke-240. Rata-rata suhu pengeringan menggunakan *open air sun drying* adalah $41,93 \pm 2,68^{\circ}\text{C}$, sedangkan rata-rata suhu pengeringan menggunakan SPD adalah $52,77 \pm 10,69^{\circ}\text{C}$. Suhu yang digunakan pada *solar portable drying* lebih tinggi daripada suhu *open air sun drying*. Waktu total yang digunakan untuk pengeringan adalah 10 jam, namun dilakukan selama 2 hari dengan 5 jam pengeringan per hari.

3.2. Pengujian Karakteristik Fisikokimia Ikan Asin Blos

Karakteristik fisikokimia ikan asin blos dengan berbagai metode kombinasi penggaraman dan pengeringan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Fisik dan Kimiawi Ikan Asin Blos Dengan Berbagai Metode Kombinasi Penggaraman dan Pengeringan

Perlakuan		Uji Fisikokimia		
Pengeringan	Penggaraman	Air (%)	Aw	Lemak (%)
	Ikan segar	68,312 ± 1,776	0,884 ± 0,013	0,667 ± 0,058
<i>Open air sun drying</i>	Penggaraman basah	37,870 ± 1,018 ^(a1)	0,721 ± 0,010 ^(a1)	1,850 ± 0,626 ^(a1)
	Penggaraman kering	30,809 ± 2,310 ^(a2)	0,681 ± 0,008 ^(a2)	1,900 ± 0,469 ^(a2)
<i>Solar Portable Drying</i>	Penggaraman basah	34,814 ± 0,892 ^(b1)	0,711 ± 0,012 ^(a1)	2,224 ± 0,298 ^(b1)
	Penggaraman kering	21,716 ± 1,978 ^(b2)	0,675 ± 0,032 ^(a2)	2,996 ± 0,388 ^(b2)

Keterangan:

1. Semua nilai merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
2. Nilai dengan *superscript huruf* yang berbeda dalam satu kolom menunjukkan adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan metode pengeringan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dengan menggunakan uji *Independent T test*.
3. Nilai dengan *superscript angka* yang berbeda dalam satu kolom menunjukkan adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan metode penggaraman pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dengan menggunakan uji *Independent T test*.

Berdasarkan Tabel 1. dapat dilihat bahwa pada sampel ikan setelah pengeringan dan penggaraman mengalami penurunan kadar air. Perlakuan pengeringan dengan metode *solar portable drying* menghasilkan kadar air yang lebih rendah daripada metode *open air sun drying*. Begitu juga halnya dengan metode penggaraman kering yang menghasilkan kadar air yang lebih rendah daripada metode penggaraman basah. Untuk Aw, perlakuan pengeringan dengan metode *solar portable drying* menghasilkan nilai Aw yang lebih rendah daripada metode *open air sun drying*. Begitu juga halnya dengan metode penggaraman kering yang menghasilkan nilai Aw yang lebih rendah daripada metode penggaraman basah. Untuk kandungan lemak, sampel ikan setelah pengeringan dan penggaraman mengalami kenaikan kadar lemak. Perlakuan pengeringan dengan metode *solar portable drying* menghasilkan kadar lemak yang lebih tinggi daripada metode *open air sun drying*. Begitu juga halnya dengan metode penggaraman kering yang menghasilkan kadar air yang lebih tinggi daripada metode penggaraman basah.

3.3. Pengujian Karakteristik Mikrobiologi Ikan Asin Gabus

Pengujian karakteristik mikrobiologi ikan asin gabus dengan berbagai kombinasi metode penggaraman dan pengeringan meliputi angka lempeng total bakteri dan total kapang.

3.3.1. Angka Lempeng Total Bakteri

Hasil pengujian angka lempeng total bakteri pada ikan asin dengan berbagai kombinasi metode penggaraman dan pengeringan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Angka Lempeng Total Pada Ikan Asin Blos

Perlakuan		TPC Bakteri (Koloni/gr)	Keterangan Jumlah (koloni/g)
Pengeringan	Penggaraman		
	Ikan segar	$2,0 \times 10^3$	2020
<i>Open sun drying</i>	Penggaraman basah	$3,2 \times 10^2$	320
	Penggaraman kering	$4,7 \times 10^2$	470
<i>Solar Portable drying</i>	Penggaraman basah	$<3,0 \times 10^2$	100
	Penggaraman kering	$<3,0 \times 10^2$	110

Pada Tabel 2. dapat dilihat bahwa setelah dilakukan proses pengeringan dan penggaraman jumlah koloni bakteri mengalami penurunan. Metode pengeringan dengan *Solar Portable drying* dan metode penggaraman basah merupakan metode pengeringan terbaik karena menghasilkan angka lempeng total terendah.

3.3.2. Angka Lempeng Total Kapang

Hasil pengujian angka lempeng total kapang pada ikan asin dengan berbagai kombinasi metode penggaraman dan pengeringan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Angka Lempeng Total Pada Ikan Asin Blos

Perlakuan		TPC Kapang (Koloni/g)	Angka Lempeng Total (koloni/g)
Pengeringan	Penggaraman		
	Ikan segar	$1,5 \times 10^2$	150
<i>Open air sun drying</i>	Penggaraman basah	$3,0 \times 10^1$	30
	Penggaraman kering	$4,0 \times 10^1$	40
<i>Solar Portable drying</i>	Penggaraman basah	0	0
	Penggaraman kering	0	0

Pada Tabel 3. dapat dilihat bahwa setelah dilakukan pengeringan dan penggaraman jumlah koloni kapang mengalami penurunan. Metode *solar portable drying* merupakan metode pengeringan terbaik karena tidak ditemukan kapang pada sampel ikan asin bloso. Sementara itu, metode penggaraman tidak berpengaruh terhadap jumlah koloni kapang.

