

7. LAMPIRAN

7.1. Hasil Uji SPSS

7.1.1. Uji Normalitas

Lampiran 1. Uji Normalitas Kadar Air, Aw, dan Kadar Lemak

Tests of Normality

perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
kadarair	sundry wet	.137	12	.200*	.954	12	.699
	sundry dry	.218	12	.119	.927	12	.351
	SPD wet	.129	12	.200*	.951	12	.656
	SPD dry	.158	12	.200*	.963	12	.821
aw	sundry wet	.167	12	.200*	.875	12	.076
	sundry dry	.163	12	.200*	.947	12	.601
	SPD wet	.167	12	.200*	.949	12	.625
	SPD dry	.130	12	.200*	.947	12	.598
lemak	sundry wet	.221	12	.109	.840	12	.028
	sundry dry	.166	12	.200*	.957	12	.738
	SPD wet	.209	12	.156	.921	12	.290
	SPD dry	.188	12	.200*	.919	12	.277

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

7.1.2. Uji Independent T Test

Lampiran 2. Uji Independent T Test Metode Pengeringan

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
kadarair	Equal variances assumed	41.274	.000	3.747	46	.000	6.07427	1.62089	2.81159	9.33694
	Equal variances not assumed			3.747	37.069	.001	6.07427	1.62089	2.79025	9.35829
aw	Equal variances assumed	1.283	.263	1.051	46	.299	.00804	.00765	-.00736	.02345
	Equal variances not assumed			1.051	42.566	.299	.00804	.00765	-.00740	.02348
lemak	Equal variances assumed	.001	.974	-5.053	46	.000	-.73483	.14543	-1.02757	-.44210
	Equal variances not assumed			-5.053	45.814	.000	-.73483	.14543	-1.02760	-.44207

Lampiran 3. Uji Independent T Test Metode Penggaraman

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means							
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference		
										Lower	Upper
kadarair	Equal variances assumed	41.222	.000	9.122	46	.000	10.07917	1.10495	7.85503	12.30331	
	Equal variances not assumed			9.122	28.768	.000	10.07917	1.10495	7.81851	12.33983	
aw	Equal variances assumed	4.463	.040	7.290	46	.000	.03846	.00528	.02784	.04908	
	Equal variances not assumed			7.290	33.875	.000	.03846	.00528	.02774	.04918	
lemak	Equal variances assumed	5.796	.020	-2.403	46	.020	-.41083	.17094	-.75491	-.06676	
	Equal variances not assumed			-2.403	39.688	.021	-.41083	.17094	-.75639	-.06528	

7.2. Syarat Mutu Ikan Asin

Lampiran 4. Syarat Mutu Ikan Asin SNI 01-2721-1992

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Cemaran mikroba ALT Kapang	Koloni/gram	Maksimal $1,9 \times 10^5$ Negatif
2	Kimia Air	% fraksi massa	Maksimal 40

Lampiran 5. Syarat Mutu SNI 2721.1-2009

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Cemaran mikroba ALT	Koloni/gram	Maksimal $1,9 \times 10^5$
2	Kimia Air	% fraksi massa	Maksimal 40

Lampiran Hasil Plagiasi Unicheck

UNICHECK 14.11.0084-Elisa Haryanto.docx
14110084 ELISA HARYANTO | Checked on 3/15/2019, 12:10:01 PM GMT+7

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan blos (*Saurida tumbil*) banyak ditemukan di habitat beriklim tropis seperti Laut Merah, Asia Pasifik, Laut Merah, Australia, dan Afrika. Ikan blos merupakan ikan yang kaya akan protein, namun sedikit masyarakat Indonesia yang gemar mengkonsumsi ikan jenis ini. Pada musim panen harga ikan blos sangat murah, akibatnya ikan banyak dibuang oleh nelayan (Supriyanti *et al.*, 2013). Ikan merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang mudah rusak dan memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga mudah ditumbuhi jasad renik (Syahrudin, 2013). Oleh sebab itu, perlu dilakukan upaya untuk menaikkan harga jual dan mencegah ikan agar tidak cepat busuk, yaitu dengan cara pengawetan. Salah satu metode pengawetan yang mudah dan efektif yaitu dengan cara pengaraman dan pengeringan.

Pengeringan merupakan metode tradisional yang sangat mudah dan biasa dilakukan. Pengeringan bertambah baik dan cepat apabila sebelumnya ikan dilakukan proses pengaraman untuk menghentikan kegiatan bakteri penbusuk (Abdul *et al.*, 2016). Metode pengeringan ikan asin secara tradisional yaitu menggunakan metode *open air sun drying*. Namun metode ini membutuhkan lahan yang luas dan kurang dapat dijaga kebersihannya. Hal tersebut memunculkan metode pengeringan alternatif yang dapat menjaga dan menghasilkan kualitas

6.69% Matches

Quoted: 23.0%
Exclusions: 5.97%

FOUND: 145 4.69% OF MATCHES

Match Percentage	Source
1.90%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University (27 Sources)
1.39%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University
1.23%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University (4 Sources)
1.18%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University (13 Sources)
0.82%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University
0.74%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University (17 Sources)
0.69%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University (3 Sources)
0.69%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University (12 Sources)
0.67%	Hidden by privacy settings Soegijapranata Catholic University (7 Sources)
0.58%	Hidden by privacy settings OWS Soegijapranata Catholic University (Private Windows)

6.69% PMF

FORMULIR SCAN ANTI PLAGIARISME

Nama : ELISA HARYANTO

Alamat email : 14110084@STUDENT.UHKA.AC.ID

Fak. / Prodi : TEKNOLOGI PERTAHAN NIM: 14.11.0084

berupa (TESIS, TUGAS AKHIR, PROPOSAL, SKRIPSI, SUMMARY, LAPORAN KERJA PRAKTEK)

dengan judul : PENGARUH METODE PENGERINGAN DAN METODE
PENGARAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN MIKROBIOLOGI
IKAN ASIN BLOSA (*Saurida tumbil*)

Semarang, 14 Maret 2019

Petugas, Yang Menyerahkan Dosen Pembimbing

Rita ELISA HARYANTO

NB. Laporan hasil scan terlampir untuk Yang bersangkutan *