

3. HASIL PENELITIAN

3.1. Hasil Analisa Kimia Penyimpanan Ikan Asap UMKM Mina Karya

Pada penelitian ini, pertama-tama dimulai dari pengamatan pada proses pengolahan ikan asap dan peralatan yang digunakan di UMKM Pengasapan milik Bu Sukarti. Proses pengolahan ikan asap meliputi pencucian, pemotongan, pemberian jeruk nipis / lemon, persiapan tempurung kelapa, persiapan tray (wadah pengasapan ikan), dan pengasapan ikan. Kemudian ikan hasil pengasapan dikemas dengan plastik Poliamida (Nylon) dengan perlakuan vakum dan non vakum kemudian disimpan pada suhu *chiller*. Analisa kimia yang dilakukan meliputi kadar air, pH (*Potential of Hydrogen*), Aw (*Water Activity*), dan TVB (*Total Volatile Base*).

3.1.1. Kadar Air

Penetapan kadar air pada ikan asap dilakukan dengan metode *thermogravimetri*. Nilai kadar air ikan asap dengan metode pengemasan yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4 dan Gambar 4.

Tabel 4. Kadar Air Ikan Asap UMKM Mina Karya Pada Dua Jenis Metode Pengemasan

Penyimpanan hari ke	Kadar Air (%)	
	Non vakum	Vakum
0	69,75 ± 1,63 ^a	69,75 ± 1,63 ^a
3	70,16 ± 0,85 ^a	69,70 ± 0,58 ^a
6	69,68 ± 1,66 ^a	70,11 ± 0,48 ^a

Keterangan :

- Data diatas merupakan nilai mean ± standar deviasi (n=6)
- Pada setiap baris, superscript huruf yang sama menunjukkan tidak ada perbedaan yang nyata antar perlakuan kemasan ($p > 0,05$) berdasarkan Uji Independent Test pada tingkat kepercayaan 95 %

Grafik hasil kadar air ikan asap UMKM Mina Karya dengan perlakuan kemasan dapat dilihat pada Gambar 4.