

ABSTRAK

Maksud dan tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui korelasi lama fermentasi ikan nila (ukuran 5-8 cm) terhadap produk Bekasam yang dihasilkan. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penganekaragaman produk olahan hasil perikanan yaitu Bekasam yang kaya akan kandungan gizi serta mempunyai daya awet lama.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah metode Regresi Linier Sederhana. Faktor-faktor dalam penelitian ini adalah fermentasi formulasi terpilih (F) dengan lama fermentasi (t) dengan 3 taraf perlakuan, yaitu F_1t_1 , F_1t_2 , F_1t_3 . Respon mikrobiologi dan respon kimia yang dilakukan pada penelitian pendahuluan yaitu analisis jenis mikroorganisme dan analisis asam laktat secara kualitatif. Respon kimia yang dilakukan pada penelitian utama meliputi kadar asam laktat, pati, protein, pH dan kadar air, sedangkan untuk respon organoleptik meliputi rasa dan aroma Bekasam yang sudah dimasak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi Bekasam Ikan Nila adalah Bakteri Asam Laktat serta jenis asam yang dihasilkan adalah asam laktat. Perbedaan lamanya fermentasi berkorelasi terhadap kandungan asam laktat, pati, protein, pH dan air, sedangkan pada respon organoleptik berkorelasi terhadap atribut rasa dan aroma Bekasam yang sudah dimasak.

Kata kunci: ikan nila, garam dapur, nasi putih, fermentasi, bekasam.