

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan perbandingan air rebusan bandeng presto : air kelapa dan konsentrasi garam terbaik terhadap karakteristik kecap asin. Selain itu untuk mengetahui perlakuan penelitian terhadap kecap asin yang dihasilkan secara respon kimia, respon mikrobiologi dan respon organoleptik.

Model Rancangan Percobaan yang digunakan dalam penelitian pembuatan kecap asin adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor, dilakukan dengan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel percobaan terdiri dari perbandingan air rebusan bandeng presto : air kelapa yaitu 1:2, 1:1 dan 2:1, dan konsentrasi garam yaitu tanpa garam, 18 % dan 25 %. Penelitian dilakukan uji cemar kapang dan uji organoleptik terhadap sampel terpilih. Hasil penelitian didapat bahwa perbandingan air rebusan bandeng presto : air kelapa berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, kadar protein dan kadar garam kecap asin tetapi tidak berpengaruh terhadap cemar mikroorganisme kecap asin. Konsentrasi garam berpengaruh terhadap warna, aroma, kadar protein, kadar garam, dan cemar mikroorganisme tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa kecap asin. Interaksi antara perbandingan air rebusan bandeng presto : air kelapa dan konsentrasi garam berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, kadar protein dan kadar garam kecap asin tetapi tidak berpengaruh terhadap cemar mikroorganisme kecap asin.

Kata kunci : Kecap asin, air rebusan bandeng presto , air kelapa dan konsentrasi garam.

## ABSTRACT

*The purpose of this research is to determine comparison of the residual water of fishmillk boil : coconut water and the concentration of salt to the characteristics of soy sauce. In addition to know the research treatment of soy sauce in chemistry response, microbiology response and sensory.*

*The model of experiment design used in the research is Randomized Block Design (Group) RAK with 2 (two) factors, with 3 (three) time repetitions, so obrained 27 units of the experiment. Experimental variables include comparison of the residual water of fishmillk boil : coconut water is 1:1, 2:1 and 1:2 and the concentration of salt is without salt, 18 % and 25 %. The research conducted, among heavy metal impurities (Pb) test and sensory response. The result of research is comparison of the residual water of fishmillk boil : coconut water influential to chemistry and sensory response but didn't affect to microbiolgy response. The concentration of salt influential to chemistry, microbiology and sensory response (unless taste of soy sauce). The interaction between comparison of the residual water of fishmillk boil : coconut water and concentration of salt didn't affect to microbiolgy response but influential to chemistry and sensory response.*

*Keyword: Soy sauce, residual water of fishmillk boil, coconut water and concentration of salt,*