

RINGKASAN

WIDYA SAFITRI. Pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL) Dari Jeroan Ikan. Dibimbing oleh SRI NOVALINA AMRIZAL dan AZWIN APRIANDI.

Peningkatan nilai ekonomis dari jeroan ikan ini diantaranya dengan mengolahnya menjadi salah satu produk yang lebih bermanfaat adalah Mikroorganisme Lokal (MOL). MOL merupakan dekomposer dalam pembuatan pupuk organik pada penelitian ini dapat dibuat dari limbah dengan bahan dasar jeroan ikan. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui pembuatan mikroorganisme lokal (MOL) dan kandungan MOL dari jeroan ikan. Penelitian dilakukan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan pada bulan Agustus hingga November 2022. Pengambilan sampel jeroan ikan dilakukan di Pasar Tanjungpinang Bincen, dilanjutkan dengan pengujian sampel dilaksanakan di Marine Biology Laboratory Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji (UMRAH). Metode yang digunakan dalam proses pembuatan MOL adalah jeroan ikan yang di fermentasi. Sampel MOL jeroan ikan yang telah berhasil difermentasi selama 14 hari kemudian di uji TPC menggunakan Media *Plate Count Agar*. Isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL) akan di uji menggunakan MRS Agar + CaCO₃ 1% digunakan untuk membedakan BAL dengan bakteri yang bukan penghasil asam. Sedangkan temuan identifikasi jamur menggunakan *Potato Dextrose Agar*. Hasil Pembuatan MOL jeroan ikan yang memenuhi kriteria keberhasilan dalam MOL menunjukkan jumlah bakteri sebesar $6,85 \times 10^2$ CFU/ml, dimana perhitungan tersebut tidak melewati ambang batas standar TPC, untuk isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL) yang ditemui memiliki ciri- ciri kriteria Bakteri Asam Laktat (BAL), sedangkan identifikasi jamur pada MOL jeroan ikan menunjukkan adanya jamur yang tumbuh pada isolat yang ditanam, dimana jamur pada MOL bermanfaat untuk perkembangan tanaman dari asam amino dan gula yang dikeluarkan oleh bakteri fotosintetik, bahan organik serta akar tanaman.

Kata kunci: Jeroan Ikan, Mikroorganisme Lokal, Pembuatan MOL.

SUMMARY

WIDYA SAFITRI. Production of Local Microorganisms (MOL) from Fish Offal. Supervised by SRI NOVALINA AMRIZAL and AZWIN APRIANDI.

Increasing the economic value of fish innards includes processing them into one of the more useful products, namely Local Microorganisms (MOL). MOL is a decomposer in the manufacture of organic fertilizer in this study can be made from waste with fish offal as the basic ingredient. This study aims to determine the production of local microorganisms (MOL) and the MOL content of fish offal. The research was conducted at the Faculty of Marine and Fisheries Sciences from August to November 2022. Sampling of fish offal was carried out at the Tanjungpinang Bincen Market. Followed by sample testing carried out at the Marine Biology Laboratory, Faculty of Maritime Sciences and Fisheries, Raja Ali Haji Maritime University (UMRAH). The method used in the process of making MOL is fermented fish offal. Samples of fish offal MOL that had been successfully fermented for 14 days were then tested for TPC using Media Plate Count Agar. Isolation of Lactic Acid Bacteria (LAB) will be tested using MRS Agar + 1% CaCO₃ used to differentiate BAL from non-acid producing bacteria. While the findings of mushroom identification using Potato Dextrose Agar. Production of Fish Offal MOL that met the success criteria in MOL showed a bacterial count of 6.85×10^2 CFU/ml, which the calculation did not exceed the TPC standard threshold, for the isolation of Lactic Acid Bacteria (LAB) found to have the characteristics of the Bacteria criteria Lactic Acid (LAB), while the identification of fungi in MOL Fish Offal shows the presence of fungi growing on the planted isolates, where the fungi in MOL are useful for plant development from amino acids and sugars secreted by photosynthetic bacteria, organic matter and plant roots.

Keywords: Fish Offal, Local Microorganisms, MOL production