

## ABSTRAK

*Pengembangan pemanfaatan ekstrak kulit bawang merah perlu dilakukan sebagai alternatif bahan pengawet alami pempek, karena kandungan bahan aktif yang dimilikinya bersifat antimikroba. Permasalahan, belum diketahuinya pengaruh penambahan ekstrak kulit bawang merah pada tingkat kesukaan pempek dan pengaruhnya pada pertumbuhan mikroba kontaminan pada pempek. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi ekstrak kulit bawang merah terbaik sebagai pengawet pempek selama penyimpanan dingin. Penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian tahap I dan penelitian tahap II. Penelitian tahap I menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), satu perlakuan yaitu konsentrasi ekstrak kulit bawang merah ( $a_1 = 0\%$ ;  $a_2 = 1\%$ ;  $a_3 = 2\%$  dan  $a_4 = 3\%$ ). Analisis yang dilakukan meliputi pengamatan kualitatif dan uji organoleptik produk. Hasil terbaik dari penelitian tahap I akan dilanjutkan untuk penelitian selanjutnya. Penelitian tahap II menggunakan RAK, dua perlakuan, yaitu konsentrasi ekstrak kulit bawang merah (A):  $a_1 = 0\%$  dan  $a_2 = 3\%$ ; dan waktu penyimpanan dingin (B):  $b_1 = 0$  hari,  $b_2 = 3$  hari dan  $b_3 = 6$  hari. Analisis yang dilakukan meliputi pengamatan kualitatif dan uji total mikroba pempek. Konsentrasi ekstrak kulit bawang merah sebesar 3% adalah konsentrasi terbaik sebagai pengawet pempek selama 6 hari pada penyimpanan dingin 8-10°C. Produk terbaik mengandung total mikroba 2,95 log koloni per g atau sebesar  $8,9 \times 10^2$  koloni/g. Nilai total mikroba tersebut masih memenuhi standar SNI total mikroba pempek yaitu di bawah maksimum yang diijinkan sebesar  $5 \times 10^4$  koloni/g. Hasil pengamatan kualitatif produk terbaik tersebut memiliki warna abu-abu tua, aroma seperti bakso ikan, rasa gurih dan tekstur sedikit kenyal.*

**Kata kunci:** kulit bawang merah, pengawet, pempek ikan tenggiri