

ABSTRAK

Nama : Evelyne Rossa Kristianti
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Kemampuan Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*) pada Suhu Dingin
Dosen Pembimbing : 1. Dr. rer. nat. Abu Amar, IPM
2. Ir. Raskita Saragih, M. Si

Ikan selar kuning (*Selaroides leptolepis*) adalah produk perikanan yang memiliki sifat sangat mudah membusuk (*perisable food*). Tubuh ikan mempunyai kadar air dan kadar protein yang tinggi, juga pH tubuh yang mendekati netral yang merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk. Setelah ikan mati, berbagai proses perubahan fisik, kimia, dan biologi berlangsung dengan cepat. Kemunduran kualitas (kesegaran) ikan disebabkan oleh dua jenis aktivitas, yaitu reaksi autolisis dan aktivitas mikroorganisme. Ikan segar jika tidak ditangani dengan baik dan benar seperti menggunakan sarana dan prasarana yang tidak aseptis, tidak segera menurunkan suhu ikan, penyimpanan ikan yang tidak sesuai, maka ikan akan mengalami penurunan mutu yang akhirnya menjadi busuk. Berdasarkan penelitian yang terdahulu, ekstrak daun kemangi dengan konsentrasi 30% mampu mempertahankan kesegaran ikan kembung lelaki. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kemampuan ekstrak daun kemangi dalam mempertahankan kesegaran ikan selar kuning selama penyimpanan suhu dingin (2-8°C). Rancangan percobaan yang dilakukan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK). Terdapat dua faktor, faktor pertama yakni waktu perendaman (A), dengan 2 taraf perlakuan yaitu: $a_1 = 1$ jam dan $a_2 = 2$ jam, faktor kedua yakni waktu penyimpanan pada suhu dingin (2-8°C) (B) dengan 4 taraf perlakuan, yaitu: $b_1 = 0$ hari, $b_2 = 2$ hari, $b_3 = 4$ hari dan $b_4 = 6$ hari. Parameter yang diuji adalah uji sensorik ikan secara periodik selama penyimpanan, analisis pH dan uji total plate count serta uji TVBN. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perendaman tidak mempengaruhi tingkat kesegaran ikan selar kuning secara umum, namun jumlah TPC ikan yang direndam dalam ekstrak daun kemangi selama dua jam memiliki jumlah TPC yang lebih rendah dibandingkan yang lain. Waktu penyimpanan sangat berpengaruh secara signifikan pada kesegaran ikan selar kuning pada semua parameter. Konsentrasi 30% ekstrak daun kemangi tidak mampu mempertahankan kesegaran ikan selar kuning.

Kata Kunci : Kemangi, Ikan Selar Kuning, Penyimpanan Suhu Dingin.

ABSTRACT

- Nama** : Evelyne Rossa Kristianti
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Kemampuan Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*) pada Suhu Dingin
Dosen Pembimbing : 1. Dr. rer. nat. Abu Amar, IPM
2. Ir. Raskita Saragih, M. Si

Yellow fish (Selaroides leptolepis) is a fishery product that is highly perishable food. Fish bodies have high water and protein content, as well as a body pH that is close to neutral which is a good medium for the growth of spoilage bacteria. After fish die, various processes of physical, chemical, and biological changes take place rapidly. The decrease in quality (freshness) of fish was caused by two types of activity, namely autolysis reactions and microorganism activity. If fresh fish is not handled properly, such as using unsanitary facilities and infrastructure, not immediately lowering the temperature of the fish, improper storage of fish, the quality of the fish will decrease which eventually becomes rotten. Based on previous research, basil leaf extract with a concentration of 30% was able to maintain the freshness of male mackerel. The objective of this study was to determine the ability of basil leaf extract to maintain the freshness of yellow lard during cold storage (2-8°C). The experimental design carried out in this study was a Randomized Block Design (RAK). There are two factors, the first factor is soaking time (A), with 2 treatment levels, namely: a1 = 1 hour and a2 = 2 hours, the second factor is storage time at cold temperatures (B) with 4 treatment levels, namely: b1 = 0 days, b2 = 2 days, b3 = 4 days and b4 = 6 days. Parameters tested were fish sensory test periodically during storage, pH analysis and total plate count test and TVBN test. The results showed that the soaking time did not affect the freshness level of yellow selar fish in general, but the amount of TPC of fish soaked in basil leaf extract for two hours had a lower TPC amount than the others. Storage time has a significant effect on the freshness of yellow lard for all parameters. The 30% concentration of basil leaf extract was not able to maintain the freshness of yellow selar fish.

Key Words: *Basil, Yellow Selar Fish, Cold Storage.*