

PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN SEBAGAI EDIBLE TERHADAP MUTU DAN MASA SIMPAN SOSIS IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)

[*The Effect of Carrageenan Concentration as an Edible Film on The Quality and Self Life of Tuna Fish Sausage*]

Maya Sophia Nasution^{1)*}, Nazaruddin²⁾, Baiq Rien Handayani²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

Jl. Majapahit No 62 Mataram

*Email: maya41062@gmail.com

ABSTRACT

The aimed of this research was to determine the effect of carrageenan concentration as an edible film on the quality and self life of tuna fish sausage. The qualities consisted of protein content, and Aw value. Organoleptic qualities were based on color, odor, texture and flavor, then microbial qualities based on total bacteria, total coliform and total mold. The concentration of carrageenan were 0%, 2%, 4%, 6%, 8%, and 10%. Each treatment was repeated three times. The research was conducted completely randomized design (CRD) for chemical quality, and randomized block for organoleptic quality. The data was analyzed by analysis of variance with 5% significance level, by using software Co-stat. A significant difference data were tested further by real different test with honestly significant difference test, while the microbial data were determine analysis with a descriptive method. The result showed that there was no significant difference in protein content but significantly different in Aw value. Carrageenan concentration did not effect the organoleptic (color, odor, texture and flavor). It is recommended that 6% carrageenan concentration as an edible fil, as the best treatment to produce the best quality of tuna sausage.

Keywords : carrageenan, edible film, sausage, tuna fish

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan *sebagai edible film* terhadap mutu dan masa simpan sosis ikan tongkol. Mutu kimia terdiri dari kadar protein dan nilai Aw. Mutu organoleptik berdasarkan pada warna, aroma, tekstur, dan rasa serta mutu mikrobiologi berdasarkan pada uji total bakteri, total koliform dan total jamur. Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap untuk mutu kimia, sedangkan Rancangan Acak Kelompok digunakan untuk mutu organoleptik. Mutu mikrobiologi menggunakan metode deskriptif. Perlakuan konsentrasi karagenan yang digunakan yaitu 0%, 2%, 4%, 6%, 8% dan 10%. Data hasil pengamatan kimia dan organoleptik di analisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of Varians*) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan software Co-stat. Apabila terdapat beda nyata dilakukan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat beda nyata pada mutu kimia kadar protein akan tetapi berbeda nyata pada uji nilai Aw. Sedangkan pada uji organoleptic menunjukkan bahwa tidka terdapat beda nyata. Semakin tinggi konsentrasi karagenan sebagai *edible film* mengakibatkan pertumbuhan bakteri dan jamur semakin rendah. Perlakuan konsentrasi 6% karagenan sebagai *edible film* direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik untuk menghasilkan sosis ikan tongkol dengan mutu terbaik.

Kata kunci : edible film, karagenan, sosis, tongkol