

ANALISA MUTU MIKROBIOLOGIS, KIMIA, ORGANOLEPTIK SERTA DAYA SIMPAN IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) PADA VARIASI LAMA PERENDAMAN DENGAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)

*[Analysis of Microbiologist, Chemical, Organoleptic and The Saving Power of Milkfish (*Chanos chanos*) on Soaking Time Variation with Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) Extract]*

Triono Saputra^{1)*}, Nazaruddin²⁾ dan Moegiratul Amaro²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

Email : trionosaputra05@gmail.com

ABSTRACT

*This study aimed to analyze the micobiologica, chemical and organoleptic quality of milkfish (*Chanos chanos*) on soaking time variation with moringa leaves (*Moringa oleifera*) extract. The method used in this study was experimental method with Completely Randomized Design (CRD) with one factor (the soaking time: 0 minute, 30 minutes, 45 minutes, 60 minute, 75 minutess and 90 minutes. The observed parameters in this study were pH, moisture content, total microbes and scoring and hedonic organoleptic (texture, scent, appearance, and flavor) of milkfish. The data from the observation were analyzed using Analysis of Variance with real level 5% using Co-Stat. If there was a significant difference, the further test is continued with Polynomial Orthogonal test for chemical and microbiological parameters and Honestly Significant Difference (HSD) for organoleptic parameters. The result showed that the soaking with moringa leaves extract for 60 minutes was the best treatment in 9 hours milkfish preservation with pH 5,71, moisture content 73,83%, total microbes log 5,23 CFU/gr which was in accordance with the quality requirements of fresh fish based on SNI No. 01-2779.1-2006 and organoleptics that can be accepted by the panelists.*

Keywords: *Moringa leaves, Milkfish, Soak*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu mikrobiologi, kimia, organoleptik serta daya simpan ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada variasi lama perendaman dengan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimental dengan percobaan di laboratorium. Rancangan Penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu lama perendaman yaitu 0 menit, 30 menit, 45 menit, 60 menit, 75 menit dan 90 menit. Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu parameter kimia, mikrobiologi dan organoleptik. Parameter kimia meliputi analisa pH dan kadar air, parameter mikrobiologi meliputi uji total mikroba, sedangkan parameter organoleptik meliputi tekstur, aroma, kenampakan dan rasa. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan aplikasi Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan uji lanjut Polynomial Orthogonal untuk parameter kimia dan parameter mikrobiologi dan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk parameter organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama perendaman dengan ekstrak daun kelor selama 60 menit merupakan perlakuan terbaik dalam pengawetan ikan bandeng selama 9 jam berdasarkan pH 5,71, kadar air 73,83%, jumlah koloni bakteri log 5,23 CFU/gr yang sesuai dengan persyaratan mutu ikan segar berdasarkan SNI No. 01-2779.1-2006 serta organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci: Daun Kelor, Ikan Bandeng, Perendaman.