

ANALISA MUTU MIKROBIOLOGIS, KIMIA, ORGANOLEPTIK IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) SELAMA PENYIMPANAN DENGAN PELUMURAN SERBUK DAUN BINAHONG (*Anredera cordifolia (Ten.) stennis*) SEBAGAI ANTIMIKROBA ALAMI

ANALYSIS OF MICROBIOLOGIST, CHEMICAL, ORGANOLEPTIC OF TILAPIA (*Oreochromis niloticus*) DURING STORAGE WITH SMEARING POWDER OF BINAHONG LEAF (*Anredera cordifolia (Ten.) stennis*) AS A NATURAL ANTIMICROBIAL

Arif Wicaksono¹⁾, 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: arifwicak913@gmail.com

ABSTRACT

*This study aimed to determine the microbiological, chemical and organoleptic of tilapia (*Oreochromis niloticus*) during storage with the smearing of binahong leaf powder (*Anredera cordifolia (ten.) stennis*) as a natural antimicrobial. The method used in this research is an experimental method with experiments in the laboratory. The research design used in this study was a completely randomized design (CRD) with a single factor, (storage time: 4 hours, 6 hours, 8 hours, 10 hours, 12 hours, and 14 hours) which was repeated 3 times to obtain 18 units soaked with 75% binahong leaf powder. The observed parameters in this study were pH, moisture content, total microbes and scoring and hedonic organoleptic (texture, scent, appearance, and flavor) of tilapia fish. 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 results showed that the storage time treatment with the smearing of binahong leaf powder was able to maintain the quality of tilapia for up to 12 hours based on pH 5.36; moisture content 73.96%; total microbes 5.51 log CFU/gr which is in accordance with the quality requirements of fresh fish based on SNI 01-2729:2013; as well as organoleptic acceptable by the panelists.*

Keywords : Binahong Leaf, Tilapia Fish, Storage Time.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu mikrobiologis, kimia, dan organoleptik ikan nila (*oreochromis niloticus*) selama penyimpanan dengan pelumuran serbuk daun binahong (*anredera cordifolia (ten.) stennis*) sebagai antimikroba alami. 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 faktor tunggal yaitu (lama penyimpanan: 4 Jam, 6 Jam, 8 Jam, 10 Jam, 12 Jam, dan 14 Jam) yang diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan dengan direndam serbuk daun binahong 75%. 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 penyimpanan dengan pelumuran serbuk daun binahong mampu mempertahankan mutu ikan nila hingga 12 jam berdasarkan pH 5,36; kadar air 73,96%; total mikroba 5,51 log CFU/gr yang sesuai dengan persyaratan mutu ikan segar berdasarkan SNI 01-2729:2013; serta organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci : Daun Binahong, Ikan Nila, Lama Penyimpanan.