

Penelitian hubungan parameter sensori (Demerit point score), kimia dan mikrobiologi pada kemunduran mutu ikan nila selama pengesan

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20436863&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian hubungan parameter sensori dengan parameter kimiawi dan mikrobiologi pada penurunan kesegaran ikan nila selama pengesan telah dilakukan. Ikan nila hidup dimatikan secara hypothermia, kemudian disusun dalam kotak berinsulasi yang berisi es dengan perbandingan es : ikan = 2:1 (bIb). Ikan dalam kotak yang berisi es tersebut disimpan pada suhu ruang dan setiap hari dilakukan penggantian es yang mencair. Pengamatan terhadap penurunan kesegaran ikan dilakukan setiap 3 hari secara sensori (Demerit Point Scores/DPS), kimiawi (Total Volatile Base/TVB, K value), dan mikrobiologi (Angka Lempeng Total/ALT) sampai ikan dinyatakan ditolak oleh panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampai dengan penyimpanan 15 hari dalam es, ikan nila segar masih diterima panel is, namun setelah 18 hari penyimpanan, sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Pada penyimpanan 18 hari DPS mencapai 25,9, nilai TVB mencapai 48 mgN%, K value mencapai 76,4%, dan nilai ALT $5,0 \times 10^5$ pangkat 5 cfu. Hasil pengamatan terhadap korelasi parameter uji menunjukkan bahwa DPS berkorelasi positif dengan nilai TVB maupun K value tetapi tidak berkorelasi positif dengan nilai jumlah bakteri total.