

Kemampuan slurry ice dalam menghambat laju penurunan mutu kesegaran ikan kerapu cantang (*epinephelus sp*) = The ability of slurry Ice to reduce freshness quality degradation of cantang grouper (*epinephelus sp*)

Alzilzal Nanda Putra, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20485546&lokasi=lokal>

Abstrak

Ikan kerapu (*Epinephelus sp*) merupakan ikan karang yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi dalam keadaan segar dan sangat diminati oleh pasar dalam maupun luar negeri khususnya negara-negara ASEAN, namun juga merupakan pangan yang mudah busuk. Tingkat kesegaran ikan kerapu dapat mempengaruhi nilai ekonomisnya, semakin rendah tingkat kesegarannya maka nilai ekonomisnya pun akan semakin rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah penyimpanan ikan kerapu (*Epinephelus sp*) pada suhu yang dipertahankan antara (-4°C) selama 21 hari dengan interval tujuh dari hari ke-0 menggunakan slurry ice akan mempengaruhi tingkat mutu kesegaran ikan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan empat metode pengujian yaitu, uji organoleptik, uji mikrobiologi dengan metode total plate count (TPC), uji kimia dengan metode total volatile base (TVB), dan uji kadar air. Nilai organoleptik pada hari penyimpanan ke-14 yaitu 6.37 sudah melewati batas nilai ikan segar menurut SNI 2729:2013 yaitu 7.00. Total jumlah koloni pada hari penyimpanan ke-21 telah melebihi batas nilai ikan segar yaitu 5×10^5 , diduga penurunan mutu kesegaran sudah terjadi diantara hari penyimpanan ke-14 hingga ke-21. Nilai TVB pada hari penyimpanan ke-14 yaitu 20.53 mg-N/100g sudah melewati batas nilai ikan segar yaitu 20 mg-N/100g. Nilai kadar air pengalamani penurunan dari hari penyimpanan ke-0 hingga ke-14 dan meningkat pada hari penyimpanan ke-21. Ikan kerapu cantang hanya efektif disimpan hingga 14 hari menggunakan slurry ice pada suhu yang dipertahankan antara (-4°C)

<hr>

ABSTRACT

Grouper (*Epinephelus sp*) is a reef fish that has high economic value in fresh conditions and was very popular at domestic and foreign markets, especially in ASEAN countries, but it also a perishable food. The level of freshness of grouper can affect its economic value, the lower the level of freshness, the lower the economic value. This study aims to determine whether the storage of the grouper (*Epinephelus sp*) at temperature maintained between (-4°C) for 21 days with seven intervals from day 0 using slurry ice will slow down the decrease of it is quality. This research was conducted using four test methods such as organoleptic test, microbiological test with total plate count (TPC) method, chemical test using the total volatile base (TVB) method, and moisture content test. The organoleptic value on the 14th storage day which is 6.37 has exceeded the maximum limit of fresh fish according to SNI 2729: 2013 which is 7.00. The total number of colonies on the 21st storage day has exceeded the maximum limit of fresh fish which is 5×10^5 , presumably a decrease in freshness quality has occurred between the 14th to 21st day of storage. The value of TVB on the 14th day of storage which is 20.53 mg-N/100g has exceeded the maximum limit of fresh fish which is 20 mg-N/100g. Water content values ​​decreased from the 0 to 14th day of storage and increased on the 21st day of storage. The grouper fish was only effective for up to 14 days using slurry ice storage at a temperature maintained between (-4°C)