

## Pemanfaatan NaOCl (Sodium Hipoklorit) Dalam Proses Pendinginan Ikan = The Utilization of NaOCl (Sodium Hypochlorite) in The Fish Cooling Process

Rachmat Firdaus, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20490169&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Indonesia memiliki laut yang besar dan memiliki ikan yang banyak namun para nelayan belum bisa menyediakan ikan yang segar sehingga harga hasil tangkapannya menjadi murah dan menyebabkan nelayan tidak mendapat penghasilan yang cukup. Hal ini dikarenakan tidak semua nelayan paham cara pengolahan pasca panen. Ikan adalah bahan makanan yang mudah busuk. Penyebabnya adalah adanya aktivitas mikroorganisme yang bekerja di dalam tubuh ikan sehingga peneliti ingin melihat pemanfaatan NaOCl yang bersifat dapat membunuh mikroorganisme agar ikan tidak cepat busuk dan kesegaran ikan dapat terjaga. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan zat NaOCl dalam proses pendinginan ikan. Metode yang digunakan adalah metode observasi selama 27 hari. Penelitian ini dilakukan yaitu melihat perbedaan ikan dalam penyimpanan (pendinginan) ikan yang menggunakan NaOCl dan tanpa NaOCl. Hasil penelitian menunjukkan ikan tanpa NaOCl dikatakan busuk pada hari ke 21 sedangkan ikan dengan NaOCl masih dikatakan baik atau belum mengalami pembusukan. Kesimpulannya adalah NaOCl memiliki potensi dalam peningkatan nilai tambah nelayan.

<hr>

Indonesia has a large sea and has a lot of fish but the fishermen have not been able to provide fresh fish so the price of the catch becomes cheap and causes fishermen not to earn enough. This is because not all fishermen understand the way of post-harvest processing. Fish is a perishable food ingredient. The reason is the activity of microorganisms that work in the body of the fish so researchers want to see the Utilization of NaOCl which is able to kill microorganisms so that the fish do not rot quickly and the freshness of the fish can be maintained. The purpose of this study was to determine the effect of using NaOCl substances in the process of cooling fish. The method used is the observation method for 27 days. This research was conducted by looking at the differences in fish in the storage (cooling) of fish using NaOCl and without NaOCl. The results showed that fish without NaOCl were said to rot on day 21 while fish with NaOCl were still said to be good or had not experienced decay. he conclusion is that NaOCl has the potential to increase the added value of fishermen.</i>