

Pengaruh Pengawetan Bandeng Asap Secara Iradiasi Pengion terhadap Pembentukan PAH, MDA, dan Radikal Bebas

Astri Raya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20181935&lokasi=lokal>

Abstrak

Ikan merupakan komoditi pangan dengan kandungan protein yang tinggi, tetapi ikan mudah sekali menjadi busuk. Pengawetan Ikan Bandeng Asap secara radiasi dapat membantu mencegah kerusakan pangan karena mempunyai berbagai keuntungan, yaitu ikan bandeng asap dapat disimpan pada suhu ruang dengan jangka waktu yang relatif lama.

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengawetkan ikan bandeng asap agar dapat disimpan pada suhu ruang, selain itu dilihat pengaruh radiasi terhadap pembentukan senyawa MDA (Malondialdehid), PAH (Polisiklik Aromatik Hidrokarbon), dan Radikal bebas dengan variasi waktu simpan 0 minggu, 4 minggu, 12 minggu. Hasil yang didapat dari pengolahan data menggunakan ANOVA bahwa untuk PAH dosis radiasi dan lama simpan tidak mempengaruhi konsentrasi PAH. Sedangkan pada MDA, di bagian daging bandeng dosis radiasi dan masa simpan mempengaruhi konsentrasi MDA. Untuk tulang dan kulit dosis radiasi dan masa simpan tidak mempengaruhi konsentrasi MDA.

.....Preservation of MilkFish, by ionizing radiation, has been shown to effectively reduce food spoilage so it can be stored in room temperature with a much long period.

This review aims at summarizing all available information regarding the impact of irradiation dose on the formation of malondialdehid (MDA), polyaromatic hydrocarbon (PAH), and free radical with store period 0 week, 4 week, and 12 week.

The result from these treatment, by using analysis of variance (ANOVA), is that radiation doses and store period does not impact PAH concentration in fish while MDA does. For bone and skin, the radiation dose and store does not impact on MDA concentration.