

PENGARUH PERENDAMAN LARUTAN BIJI KLUWAK (*Pangium edule Reinw*) TERHADAP PENGAWETAN IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)

EFFECTS OF SALT LUGGER SEEDS (*Pangium edule Reinw*) ON PRESCRIPTION NILA FISH (*Oreochromis niloticus*)

Stella Putri Agnes Stevany dan Soebiyanto
Jurusan D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi
Surakarta, Jl. Let. Jend. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta
Telp. (0895) 3715 46659 E-mail : stellaputri2016@gmail.com

Intisari

Ikan merupakan pangan yang mudah rusak dan tidak dapat disimpan lama. Bahan pengawet yang digunakan selama ini merupakan pengawet sintesis. Kluwak memiliki nama botani *Pangium edule Reinw*. Pada daging biji kluwak dapat digunakan sebagai pengawet karena dalam daging biji kluwak mengandung bahan kimia yang dapat menghambat perkembangan mikrobia pada ikan. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya perubahan organoleptis setelah direndam dengan biji kluwak.

Pengujian ini menggunakan metode kualitatif dan organoleptis dengan identifikasi adanya Asam Sianida dan Tanin serta mengambil biji kluwak seberat sekian gram dalam air dengan dimasukan ikan dan diamati setiap hari selama 6 hari pengamatan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Analisa Makanan dan Minuman Universitas Setia Budi Surakarta pada bulan Mei 2018.

Hasil uji kualitatif adanya Asam Sianida pada biji kluwak positif mengandung Sianida sebelum percobaan dan negatif Sianida setelah dilakukan penghilangan. Hasil uji kualitatif adanya Tanin pada biji kluwak negatif tidak mengandung Tanin. Pada perendaman ikan dengan biji kluwak didapatkan hasil kontrol bertahan selama 1 hari, 6% bertahan selama 2 hari, 8% dan 10% ikan bertahan selama 3 hari yang dinilai menggunakan parameter kesegaran ikan nila pada penelitian yang mengaju pada Standar Nasional Indonesia 01-2729.1-2006.

Kata kunci : Ikan, Kluwak (*Pangium edule Reinw*), Pengawetan

Abstract

Fish is an easily damaged food and can not be stored for long. Preservatives used so far are synthetic preservatives. Kluwak has the botanical name of *Pangium edule Reinw*. In kluwak seeds could be used as preservatives because in kluwak seeds contain chemicals that can inhibit the development of microbes in fish. Therefore, this study was conducted with the to know the presence or absence of organoleptic changes after soaking with kluwak seeds.

This test uses qualitative and organoleptic methods with identification of the Cyanide and Tanin Acids and take kluwak seeds weighing a few grams in water with the fish included and observed every day for 6 days of observation. This research was conducted at the Laboratory of Food and Beverage Analysis of Setia Budi University Surakarta in May 2018.

The qualitative results of the presence of Cyanide Acid on kluwak seeds positively contained cyanide prior to the experiment and negative cyanide after removal. The result of qualitative test of Tanin on negative kluwak seeds did not contain Tanin. In the immersion of fish with kluwak seeds obtained the results of the control lasted for 1 day, 6% lasted for 2 days, 8% and 10% of fish survived for 3 days which was assessed using the freshness parameter of freshness of fish in research advancing on Indonesian National Standard 01-2729.1- 2006.

Keyword : fish, Kluwak (*Pangium edule Reinw*), Preservation