

ABSTRAK**Pengaruh Waktu Preservasi Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp)
Menggunakan Metode Kombinasi Pengasaman dengan
Pemanasan, Pendinginan dan Penggaraman Terhadap
Daya Tahan Hidup Larva *Anisakidae*****Hartanto Mulyo Raharjo**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu dan metode preservasi manakah yang paling efektif dalam membunuh larva *Anisakidae*, dan tetap dapat menjaga kualitas dari *fillet* pasca preservasi dari tiga kelompok preservasi, yaitu kombinasi pengasaman dengan pemanasan (50°C dan 75°C); pengasaman dengan pendinginan (es dan *dry ice*); dan pengasaman dengan penggaraman (*dry salting* dan *brine salting*). Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratoris yang dilakukan dalam empat tahapan, tahap identifikasi, preservasi, uji organoleptis, dan uji protein. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa waktu preservasi dan metode preservasi mempengaruhi daya tahan hidup larva *Anisakidae*. Metode preservasi yang paling efektif untuk membunuh larva *Anisakidae* dalam pemanasan adalah pemanasan dengan suhu 75°C dibandingkan dengan suhu 50°C, untuk pendinginan penggunaan *dry ice* lebih efektif dibandingkan dengan es, dan untuk metode penggaraman 25%, teknik *brine salting* dan *dry salting* efektif dalam membunuh larva *Anisakidae*. Efek dari metode preservasi terhadap mutu fillet untuk uji organoleptis masih tergolong layak dan juga masih dapat diterima oleh masyarakat. Sedangkan untuk uji protein terjadi sedikit penurunan terhadap mutu fillet pasca preservasi.

Kata Kunci : Pengaruh Waktu, Fillet Ikan Kerapu, Preservasi, Larva *Anisakidae*

ABSTRACT**The Effect of Time Preservation of Fish Grouper (*Epinephelus* sp)
Fillet by Combination of Pickling with Heating, Cooling and
Salting on Live Durability of Anisakidae Larvae****Hartanto Mulyo Raharjo**

This study was aimed to determine the effect of time and preservation method that the most effective in killing larvae Anisakidae, and still be able to maintain the quality post-preservation of fillet from three groups, combination of pickling with heating (50°C and 75°C); pickling with cooling (ice and dry ice); and pickling with salting (dry salting and brine salting). This study was a laboratory experimental research carried out in four phases, phase identification, preservation, organoleptic test and protein test. The results can be concluded that the time of preservation and preservation methods affect the survival of larvae anisakidae. The most effective heating method preservation to kill the larvae Anisakidae was heating at temperature of 75°C compared to 50 ° C, for cooling the use of dry ice is more effective than ice, and for methods of salting 25%, brine salting and dry salting effective in killing larvae Anisakidae , The effect of the method preservation for the quality of fillets in organoleptic test still considered adequate and still can be accepted by the public. As for the protein test a slight decline of the quality of post-preservation fillet.

Keywords: Effects of Time, Fillet of Grouper, Preservation, Larva Anisakidae