

RINGKASAN

R, ADITIYA KHAIRUDDIN KAM Pengaruh *Edible coating* Karaginan Terhadap Masa Simpan *Fillet* Ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.) Pada Suhu Ruang. Dosen Pembimbing Dr. Hj. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si. dan Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes.

Edible coating merupakan salah satu teknik pengawetan produk perikanan yang dapat diaplikasikan pada produk yang berpotensi untuk mencegah hilangnya kelembaban, mengurangi pertukaran air dan gas, dan memperbaiki tekstur atau penampakan dari produk akhir (Noviani, 2004). Komponen *edible coating* dikelompokkan menjadi tiga, yaitu hidrokoloid, lipida dan komposit (Arifin dkk., 2015). *Edible coating*/film berbahan dasar polisakarida berperan sebagai membran permeabel yang selektif terhadap pertukaran gas O₂ dan CO₂ sehingga dapat menurunkan tingkat respirasi pada bahan makanan (Krochta et al., 1994). Karaginan adalah hidrokoloid yang potensial untuk dibuat *edible coating*, karena sifatnya yang kaku dan elastis, dapat dimakan dan dapat diperbaharui (Carrieddo, 1994).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *edible coating* karaginan terhadap masa simpan *fillet* ikan tenggiri pada suhu ruang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dan dianalisis menggunakan Rancangan acak lengkap faktorial. Parameter utama pada penelitian ini adalah Total Plate count. Parameter pendukung dalam penelitian ini adalah kadar air, nilai pH dan nilai Organoleptik.

Hasil perhitungan total bakteri *fillet* ikan tenggiri pada semua perlakuan mengalami peningkatan mulai dari jam ke-0 hingga jam ke-18. Pengujian jam ke-12 menunjukkan jumlah total bakteri terendah pada perlakuan dua (konsentrasi karaginan 2%) yaitu $4,50 \times 10^5$ koloni/gram. Pada perhitungan kadar air. Kadar air *fillet* ikan tenggiri tanpa *edible coating* lebih rendah dibanding kadar air ikan tenggiri yang diberi *edible coating*. Hal ini menunjukkan bahwa *edible coating* memberi sumbangan kandungan air terhadap *fillet* ikan tenggiri yang diberi perlakuan. Hasil perhitungan Ph menunjukkan tidak ada perbedaan nyata antara produk yang diberi coating dan tanpa coating selama penyimpanan suhu ruang. Hasil uji organoleptik *fillet* ikan tenggiri yang meliputi kenampakan, bau, tekstur, menunjukkan bahwa jam ke-0 masih dapat diterima oleh semua panelis dan sesuai dengan SNI dimana nilai organoleptik minimal 7, Hasil uji organoleptik penyimpanan jam ke-18 tidak sesuai SNI untuk semua parameter yaitu dibawah 7.