

RINGKASAN

PRAMAZIYAH FUAIDAH. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Daun Salam terhadap Masa Simpan Ikan Pindang Layang. Dosen Pembimbing Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si dan Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.

Ikan layang (*Decapterus kurroides*) merupakan jenis ikan yang memiliki produktivitas paling tinggi (Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, 2007). Untuk memberikan nilai tambah, ikan layang dapat diolah menjadi berbagai bentuk produk olahan antara lain dalam bentuk petis ikan dan ikan pindang (Himawati, 2010). Ikan pindang diolah dengan cara kombinasi antara perebusan dan penggaraman (Junianingsih, 2015). Proses perebusan pindang di dalam larutan garam disebut sebagai proses pindang cue (Junianingsih, 2015). Ikan pindang cue diolah menggunakan ikan layang. Ikan pindang layang mengandung air dan protein yang tinggi yaitu 60 % dan 27% yang sesuai bagi pertumbuhan mikroorganisme (Heruwati, 1986). Oleh karena itu, diperlukan pengawetan yang aman dan mampu memperpanjang masa simpan ikan pindang layang. Salah satu upaya untuk mengatasinya adalah dengan menambahkan bahan pengawet alami yang mengandung zat aktif anti mikrobia yaitu daun salam.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan konsentrasi ekstrak daun salam yang berpengaruh serta mengetahui berapa konsentrasi ekstrak daun salam yang tepat untuk meningkatkan masa simpan ikan pindang layang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan dalam penelitian adalah perbedaan konsentrasi ekstrak daun salam (0%, 6%, 7%, 8% dan 9%) terhadap ikan pindang layang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap ikan pindang layang efektif dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri. Penambahan ekstrak daun salam pada ikan pindang layang dengan konsentrasi 7% merupakan pemberian konsentrasi yang tepat dilihat dari kandungan jumlah total bakteri, kadar air, pH yang rendah.