

PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa Oliefera*) SEBAGAI PENGAWET ALAMI IKAN TERI NASI

Utilization Of Extract Leaf Leaf (*Moringa Oliefera*) As Natural Fisheries Of Anchovy Rice

Agus Adi Irawan, Ir. Muhammad Fakhry Mp., Askur Rahman S.Tp., Mp.
Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura
Jl. Raya Telang, Kecamatan Kamal, Bangkalan, Madura 69162
Email : aguszadi3@gmail.com

Abstrak

Ikan teri nasi merupakan salah satu jenis ikan yang mengandung lemak tak jenuh dan protein yang tinggi. Hal ini mengakibatkan ikan teri nasi mengalami cepat pembusukan. Pembusukan ikan adalah keadaan dimana ikan mengalami penurunan mutu baik dari segi fisik maupun dari segi gizi. Oleh karena itu diperlukan suatu metode pengawetan ikan agar ikan dapat bertahan lebih lama. Salah satu cara adalah dengan cara menambahkan pengawet alami. Daun kelor merupakan suatu bahan yang memiliki potensi antibakteri. Sehingga dengan penambahan daun kelor diharapkan dapat menambah umur simpan pada ikan teri nasi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan 3 faktor yaitu konsentrasi dengan 2 level antara lain 50% dan 75%, lama perendaman dengan 2 level yaitu 60 dan 90 menit, serta lama penyimpanan dengan 3 level yaitu pada hari ke-1, ke-2, dan ke-3 dengan 2 kali pengulangan tiap sampelnya. Penelitian ini menggunakan analisis ANOVA (Analysis Of Varians) menggunakan aplikasi SPSS 16.0 dengan taraf signifikansi 5%. Kombinasi konsentrasi ekstrak daun kelor dengan lama perendaman tidak memiliki pengaruh secara signifikan terhadap nilai kadar air, nilai pH, dan jumlah koloni bakteri selama penyimpanan. Kombinasi konsentrasi ekstrak daun kelor dengan lama perendaman memiliki pengaruh secara signifikan terhadap nilai sensoris kenampakan, tetapi tidak berpengaruh secara signifikan terhadap nilai bau dan tekstur teri nasi selama penyimpanan.

Kata kunci : teri nasi, daun kelor, pengawet alami

Abstract

Anchovy rice is one type of fish that contains unsaturated fats and high protein. This resulted in anchovy quickly decaying. Decomposition of fish is a condition in which fish experience a decrease in quality both in terms of physical and nutritional terms. Therefore we need a method of preservation of fish so that fish can last longer. One way is by adding natural preservatives. Moringa leaves are sutau materials that have antibacterial potency. So with the addition of Moringa leaves is expected to increase the shelf life in anchovy. This research uses Randomized Completely Randomized Design Factorial (RALF) with 3 factors: concentration with 2 levels, among others, 50% and 75%, immersion with 2 levels of 60 and 90 minutes, and storage duration with 3 levels ie on day 1, 2nd, and 3rd with 2 repetitions of each sample. This study used ANOVA (Analysis Of Variance) analysis using SPSS 16.0 application with 5% significance level. The combination of morph leaf extract concentration with long immersion did not have significant effect on water content, pH value, and bacterial colony amount during storage. The combination of morph leaf extract concentration with long immersion had a significant effect on sensory value of appearance, but did not significantly influence the odor and texture value of the anchovy during storage.

Keywords: anchovy, moringa leaves, natural preservatives