

ABSTRAK

Ikan nila merupakan salah satu ikan air tawar yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, tetapi ikan nila memiliki kelemahan yaitu sifat yang mudah rusak dan busuk (highly perishable) sehingga perlu adanya pengawet yang dapat memperlambat kemunduran mutu. Bubuk jahe merah dapat digunakan sebagai pengawet alami karena sifatnya sebagai antibakteri. Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis pengaruh penambahan bubuk jahe merah terhadap karakteristik mutu ikan nila dengan konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda pada suhu ruang meliputi karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi. Metode yang digunakan yaitu berupa metode eksperimen dengan pola rancangan acak lengkap faktorial. Hasil yang diperoleh yaitu perlakuan penambahan bubuk jahe merah dengan konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap parameter mata, insang, lendir, daging, bau dan tekstur. Perlakuan penambahan bubuk jahe merah dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap parameter pH, kadar air dan kadar protein karena memiliki nilai ($P < 0,05$). Perlakuan lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap parameter kadar air dan kadar protein tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter pH ($P > 0,05$). Interaksi antara lama penyimpanan dan penambahan bubuk jahe merah dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap parameter pH dan kadar air, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter kadar protein. Perlakuan penambahan bubuk jahe merah dengan konsentrasi yang berbeda, lama penyimpanan yang berbeda, dan interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap parameter TPC (Total Plate Count).

Kata kunci: Ikan nila, Bubuk jahe merah, Organoleptik, pH, kadar air, kadar protein, TPC.

ABSTRACT

Tilapia is one of the freshwater fish that is widely cultivated and consumed by the people of Indonesia, but tilapia has weaknesses, namely that it is easily damaged and rotten (highly perishable) so it needs preservatives that can slow down quality deterioration. Red ginger powder can be used as a natural preservative because of its antibacterial properties. The purpose of this study was to analyze the effect of adding red ginger powder on the quality characteristics of tilapia with different concentrations and storage times at room temperature including physical, chemical and microbiological characteristics. The method used is in the form of an experimental method with a factorial complete randomized design pattern. The results obtained were that the addition of red ginger powder with different concentrations and storage times had a significant effect on the parameters of the eyes, gills, mucus, flesh, odor and texture. The treatment of adding red ginger powder with different concentrations significantly affected the parameters of pH, water content and protein content because it had a value ($P < 0.05$). The treatment of different storage times significantly affected the parameters of water content and protein content but did not significantly affect the pH parameters ($P > 0.05$). The interaction between storage time and the addition of red ginger powder with different concentrations had a significant effect on the parameters of pH and water content but had no significant effect on the parameters of protein content. The addition of red ginger powder with different concentrations, different storage times, and the interaction between the two significantly affected the TPC (Total Plate Count) parameter.

Keywords: *Tilapia, red ginger powder, organoleptic, pH, water content, protein content, TPC.*