

## **ABSTRAK**

*Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat mudah didapatkan. Ikan merupakan salah satu kekayaan alam di Indonesia. Salah satu ikan yang sering dikonsumsi masyarakat adalah ikan teri nasi (*Stolephorus spp*). Kandungan protein yang tinggi menyebabkan ikan teri nasi tidak dapat bertahan lama. Salah satu cara yang mampu dilakukan adalah menggunakan bahan alami sebagai bahan pengawet alami pada makanan. Salah satu bahan alami yang sering dibuang adalah kulit buah manggis. Dalam kulit buah manggis terdapat senyawa antibakteri yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui karakteristik awal ikan teri nasi setelah ditaburi serbuk ekstrak kulit buah manggis. Parameter uji dalam penelitian ini terdiri dari uji kadar air, uji nilai keasaman (pH), dan uji organoleptik (kenampakan, kesegaran daging, bau/aroma, dan tekstur). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu faktor 1 lama pendiaman (10 menit, 20 menit, 30 menit), dan faktor kedua konsentrasi serbuk (0%, 10%, 15%, 20%). Penambahan serbuk ekstrak kulit buah manggis terhadap ikan teri memberikan pengaruh nyata pada nilai keasaman (pH), kenampakan, kesegaran daging, serta tekstur ikan teri nasi. Namun penambahan serbuk ekstrak kulit buah manggis tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan bau/aroma pada ikan teri nasi. Ikan teri yang masih segar memiliki kadar air dan nilai keasaman (pH) yang lebih tinggi dari pada ikan teri nasi yang sudah ditambahkan serbuk ekstrak kulit buah manggis. Karakteristik organoleptik ikan teri nasi semakin menurun dengan adanya penambahan serbuk ekstrak kulit buah manggis.*

**Kata Kunci:** *Ikan teri nasi, ekstrak kulit buah manggis, kadar air, nilai keasaman (pH), organoleptik.*

## ABSTRACT

Fish is one source of protein that is very easy to obtain. Fish is one of the natural wealth in Indonesia. One of fish that is often consumed by people is Teri Nasi (*Stolephorus* spp). Teri Nasi whose high protein can easily decompose. Natural preservative is very effective way for preserving foods naturally. One of the natural preservatives that is often discarded is mangosteen rind. The mangosteen rind contains antibacterial compound that is capable of inhibiting bacterial growth. This study aims to identify the initial characteristics of Teri Nasi after sprinkled powder extract of mangosteen rind. The test parameters in this study consist of water content, acidity value (pH), and organoleptic (appearance, freshness of meat, odor / aroma, and texture). This study uses Rancangan Acak Lengkap (RAL) through 2 factors, the first factor is duration (10 minutes, 20 minutes, 30 minutes), and the second factor is powder concentration (0%, 10%, 15%, 20%). The addition of powder extract of mangosteen rind against Teri Nasi gives real effect on the value of acidity (pH), appearance, freshness of meat, and texture. However, The addition of powder extract of mangosteen rind does not significantly affect water content and odor / aroma against Teri Nasi. The fresh Teri Nasi has water content and acidity value (pH) higher than those that have been added powder of mangosteen rind extract. The organoleptic characteristic of Teri Nasi is more decreasing with powder extract of mangosteen rind.

Keywords: Teri Nasi, mangosteen rind extract, water content, acidity value (pH), organoleptic.