

Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Freezer terhadap Karakteristik Ikan Tenggiri (*Scomberomorus comerson*) Asap

Nur Indah Teresa¹, Hafiludin¹

**¹Prodi Manajemen Sumberdaya Perairan, Jurusan Kelautan dan Perikanan,
Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Jl. Raya Telang No 2 Kamal
Bangkalan Madura, Provinsi Jawa Timur, 69162, Indonesia
E-mail Korespondensi: hafiludin@trunojoyo.ac.id**

ABSTRAK

Ikan tenggiri merupakan jenis ikan yang memiliki gizi tinggi namun mudah busuk apabila tidak diolah, adapun salah satu pengolahan yaitu pengasapan. Pengasapan Ikan Tenggiri belum sepenuhnya efektif dalam mengawetkan ikan dengan baik, sehingga penting untuk memiliki cara penyimpanan yang benar untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk Ikan asap. Ikan tenggiri asap yang di jual dipasaran umumnya tidak dikemas dan dibiarkan terbuka, sehingga rentan terhadap kontaminasi, yang berdampak pada masa simpannya yang relatif singkat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis lama penyimpanan terhadap karakteristik produk ikan tenggiri asap. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang memiliki satu variabel yaitu penyimpanan dalam freezer yang menggunakan mika ada vakum terbagi menjadi empat perlakuan yakni hari ke-0, hari ke-15, hari ke-30 dan hari ke-45 dengan menggunakan uji proksimat berdasarkan SNI (Standar Nasional Indonesia) kadar air, abu, dan lemak. Hasil dari penelitian ini menunjukkan perbedaan ($p < 0,05$) pada kadar air dan lemak, sedangkan pada kadar abu tidak menunjukkan perbedaan ($p > 0,05$). Hasil kadar air pada penyimpanan mika berkisar antara 60-66% sedangkan pada penyimpanan vakum berkisar antara 61-62%. Hasil kadar abu pada penyimpanan mika berkisar antara 1-2% sedangkan pada penyimpanan vakum berkisar antara 2-4%. Hasil kadar lemak pada penyimpanan mika berkisar antara 17-27% sedangkan pada penyimpanan vakum berkisar antara 17-33%. Hasil uji organoleptik pada ikan asap pada penyimpanan hari ke 45 juga masih tergolong cukup baik. Hal ini dapat dilihat pada nilai terakhir penampakan (6,7-7,5), bau (7,5-7,6), rasa (7,5-7,7), tekstur (7,5-8,1), Jamur (9) dan lendir (9). Lama penyimpanan berpengaruh pada karakteristik ikan tenggiri asap, meski penyimpanan di dalam freezer dapat memperlambat penurunan mutu, kerusakan produk masih bisa terjadi dalam jangka waktu tertentu.

Kata kunci: Pengasapan, Ikan Tenggiri, Lama penyimpanan

ABSTRACT

Mackerel is a type of fish that has high nutritional value but is easily spoiled if not processed, one of the processing methods is smoking. Smoking Mackerel is not fully effective in preserving fish properly, so it is important to have the right storage method to maintain the quality and durability of smoked fish products. Smoked mackerel sold in the market is generally not packaged and left open, making it susceptible to contamination, which has an impact on its relatively short

shelf life. This study aims to analyze the storage time of the characteristics of smoked mackerel products. This study uses an experimental method that has one variable, namely storage in a freezer using vacuum mica divided into four treatments, namely day 0, day 15, day 30 and day 45 using a proximate test based on SNI (Indonesian National Standard) water, ash, and fat content. The results of this study showed a difference ($p < 0.05$) in water and fat content, while the ash content did not show a difference ($p > 0.05$). The results of water content in mica storage ranged between 60-66% while in vacuum storage ranged between 61-62%. The results of ash content in mica storage ranged between 1-2% while in vacuum storage ranged between 2-4%. The results of fat content in mica storage ranged between 17-27% while in vacuum storage ranged between 17-33%. The results of organoleptic tests on smoked fish on the 45th day of storage were also still quite good. This can be seen in the final values of appearance (6.7-7.5), smell (7.5-7.6), taste (7.5-7.7), texture (7.5-8.1), Mushroom (9) and mucus (9). Storage time affects the characteristics of smoked mackerel, although storage in the freezer can slow down quality decline, product damage can still occur within a certain period of time.

Keywords: Smoking, Mackerel, Storage Time