

JUMIATIN NPM 19.03.5.1.1.00028. Pengaruh Larutan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai Pengawet Alami Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). di bawah bimbingan **Dr. Hafiludin S.Pi., M.Si.**

ABSTRAK

Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki rasa yang gurih, namun memiliki daya simpan yang relatif pendek sehingga perlu adanya pengawetan untuk mempertahankan mutu kesegarannya. Belimbing wuluh merupakan bahan yang dapat digunakan sebagai pengawet alami karena mengandung senyawa antibakteri. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh larutan buah belimbing wuluh terhadap mutu kesegaran ikan nila dengan konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda pada suhu ruang meliputi karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan pola rancangan acak lengkap faktorial. Hasil yang diperoleh dalam karakteristik fisik dilakukan uji organoleptik dengan beberapa indikator yaitu mata, insang, lendir, daging, bau, tekstur dan menghasilkan pengaruh nyata pada indikator mata, sedangkan pada indikator insang, lendir, daging, bau, dan tekstur tidak berpengaruh nyata. Karakteristik kimia pada parameter kadar air dan pH menghasilkan pengaruh nyata pada perlakuan perendaman larutan buah belimbing wuluh dengan konsentrasi dan lama penyimpanan berbeda terhadap parameter tersebut sedangkan TVB N tidak berpengaruh nyata. Karakteristik mikrobiologi dilakukan uji TPC dan menghasilkan tidak berpengaruh nyata pada perlakuan rendaman larutan buah belimbing wuluh dengan konsentrasi dan lama penyimpanan berbeda terhadap nilai TPC.

Kata kunci: ikan nila, belimbing wuluh, karakteristik kimia, mikrobiologi, organoleptik

JUMIATIN NPM 19.03.5.1.1.00028. *The Effect of Carambola Fruit (Averrhoa bilimbi) Solution as a Natural Preservative on the Freshness Quality of Tilapia (Oreochromis niloticus). Under the guidance of Dr. Hafiludin S.Pi., M.Si.*

ABSTRACT

Tilapia is a type of fish that is in great demand by the public because it has a savory taste, but has a relatively short shelf life so it needs preservation to maintain its freshness. Carambola wuluh is a material that can be used as a natural preservative because it contains antibacterial compounds. The purpose of this study was to analyze the effect of starfruit solution on the freshness quality of tilapia with different concentrations and storage times at room temperature including physical, chemical and microbiological characteristics. The method used was an experiment with a completely randomized factorial design. The results obtained in the physical characteristics were carried out by organoleptic tests with several indicators, namely eyes, gills, mucus, meat, smell, texture and produced a significant effect on the eye indicators, while on the indicators of gills, mucus, meat, smell, and texture had no significant effect. The chemical characteristics of the water content and pH parameters had a significant effect on the immersion treatment of starfruit solution with different concentrations and storage times on these parameters, while TVB N had no significant effect. The microbiological characteristics were carried out by the TPC test and yielded no significant effect on the treatment of starfruit solution immersion with different concentrations and storage times on TPC values.

Keywords: tilapia, starfruit, chemical characteristics, microbiology, organoleptic