

RINGKASAN

Ikan merupakan salah satu komoditas hasil perairan yang mudah dijumpai dan berperan sebagai penyedia sumber protein, penyedia lapangan kerja, dan penghasil devisa negara. Salah satu ikan yang banyak diekspor adalah ikan cakalang. Ikan cakalang memiliki sifat yang mudah rusak, sehingga dilakukan penyimpanan menggunakan es untuk menjaga kesegaran ikan. Akan tetapi, penggunaan es saja seringkali masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, pengawetan menggunakan ekstrak bunga kecombrang dapat dilakukan sebagai upaya untuk mempertahankan mutu ikan cakalang segar karena ekstrak tersebut mengandung senyawa antimikroba.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga kecombrang pada es curah terhadap mutu ikan cakalang segar dan untuk mengetahui konsentrasi penambahan ekstrak bunga kecombrang yang efektif pada es curah yang menghasilkan mutu terbaik pada ikan cakalang segar. Metode yang digunakan adalah menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua faktor, yaitu konsentrasi ekstrak bunga kecombrang sebesar 0, 2, 3, dan 4%, dan lama waktu penyimpanan selama 0, 4, dan 8 hari. Adapun mutu yang diamati meliputi nilai pH, warna, dan sensori.

Hasil dari penelitian ini adalah penambahan ekstrak bunga kecombrang tidak berpengaruh terhadap mutu ikan cakalang selama penyimpanan. Akan tetapi, mutu ikan cakalang dipengaruhi oleh lama waktu penyimpanan yang menunjukkan bahwa semakin lama waktu penyimpanannya, maka semakin menurun nilai mutunya. Meskipun penambahan ekstrak bunga kecombrang tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap mutu ikan cakalang, namun berdasarkan hasil analisis regresi diperoleh bahwa konsentrasi 2% menunjukkan mutu yang lebih baik dibandingkan sampel lainnya, sehingga konsentrasi tersebut masih layak dipertimbangkan untuk penggunaan lebih lanjut. Adapun kondisi ikan pada sampel 2% masih memiliki mata agak mengkilap spesifik jenis ikan, bola mata rata, kornea agak keruh, dan pupil agak keabu-abuan. Kondisi insang ikan tersebut juga masih berwarna merah tua atau coklat kemerahan dan kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan. Jaringan daging ikan cakalang juga masih kuat, bau segar spesifik jenis ikan, dan teksturnya padat, kompak, dan elastis.

SUMMARY

Fish is one of the aquatic commodities that is easy to find and can be a source of protein, providing employment opportunities and earning foreign exchange for the country. One of the fish that widely exported is skipjack tuna. Skipjack tuna is easily damaged, so it is stored using ice to maintain its freshness. However, using ice alone often has many drawbacks. Therefore, preservation using kecombrang flower extract can be done to maintain the quality of fresh skipjack tuna because this extract contains antimicrobial compounds.

This study aims to determine the effect of adding kecombrang flower extract to bulk ice on the quality of fresh skipjack tuna and to determine the effective concentration of kecombrang flower extract in bulk ice that produces the best quality in fresh skipjack tuna. The method used was a Randomized Block Design (RBD) with two factors, namely the concentration of kecombrang flower extract with concentration factor: 0, 1, 2, 3, and 4% and storage duration: 0, 4, and 8 days. The qualities studied include pH value, color, and organoleptics.

The results of this research showed that adding kecombrang flower extract did not significantly affect the quality of skipjack tuna during storage. However, the quality of skipjack tuna was influenced by the storage time, showing that the longer the storage time, the lower the quality value. Although the addition of kecombrang flower extract does not show a significant effect on the quality of skipjack tuna, regression analysis results indicate that a 2% concentration indicates better quality compared to other samples. Therefore, this concentration is still worth considering for further use. The condition of the fish in the 2% sample still shows slightly glossy eyes specific to the fish species, flat eyeballs, slightly cloudy corneas, and somewhat grayish pupils. The gills of the fish are still dark red or reddish-brown and less bright with a slight transparent mucus. The flesh of the skipjack tuna is also still firm, with a specific fresh fish odor, and the texture is solid, compact, and elastic.