

CERTIFICATE OF PLAGIARISM CHECK

To Whom It May Concern:

This is to certify that the following document has been checked by our premium plagiarism checker software. The result detail is as follows:

MANUSCRIPT TITLE	ANALISIS TOTAL BAKTERI KONTAMINAN DAN NILAI ORGANOLETIK IKAN TONGKOL SEGAR YANG DIAWETKAN DENGAN FILTRAT ASAM LAKTAT KULIT NANAS PADA PENYIMPANAN SUHU KAMAR
Author(s)	Robin Abyaser Ishak Rieny Sulistijowati S Faiza Dali
Document's Plagiarism percentage	15%
Minimum percentage	20%
Remark(s)	-

Gorontalo, 10 April 2018



Novriyanto Napu, PhD
Director



TRANSBAHASA

SK Menteri Hukum dan HAM RI Nomor. AHU-0009641.AH.01.07.2017

Jl. Ir.H. Joesoef Dalie No. 78 Kota Gorontalo

Email. transbahasa.go@gmail.com / Phone. +62 853 9862 5876

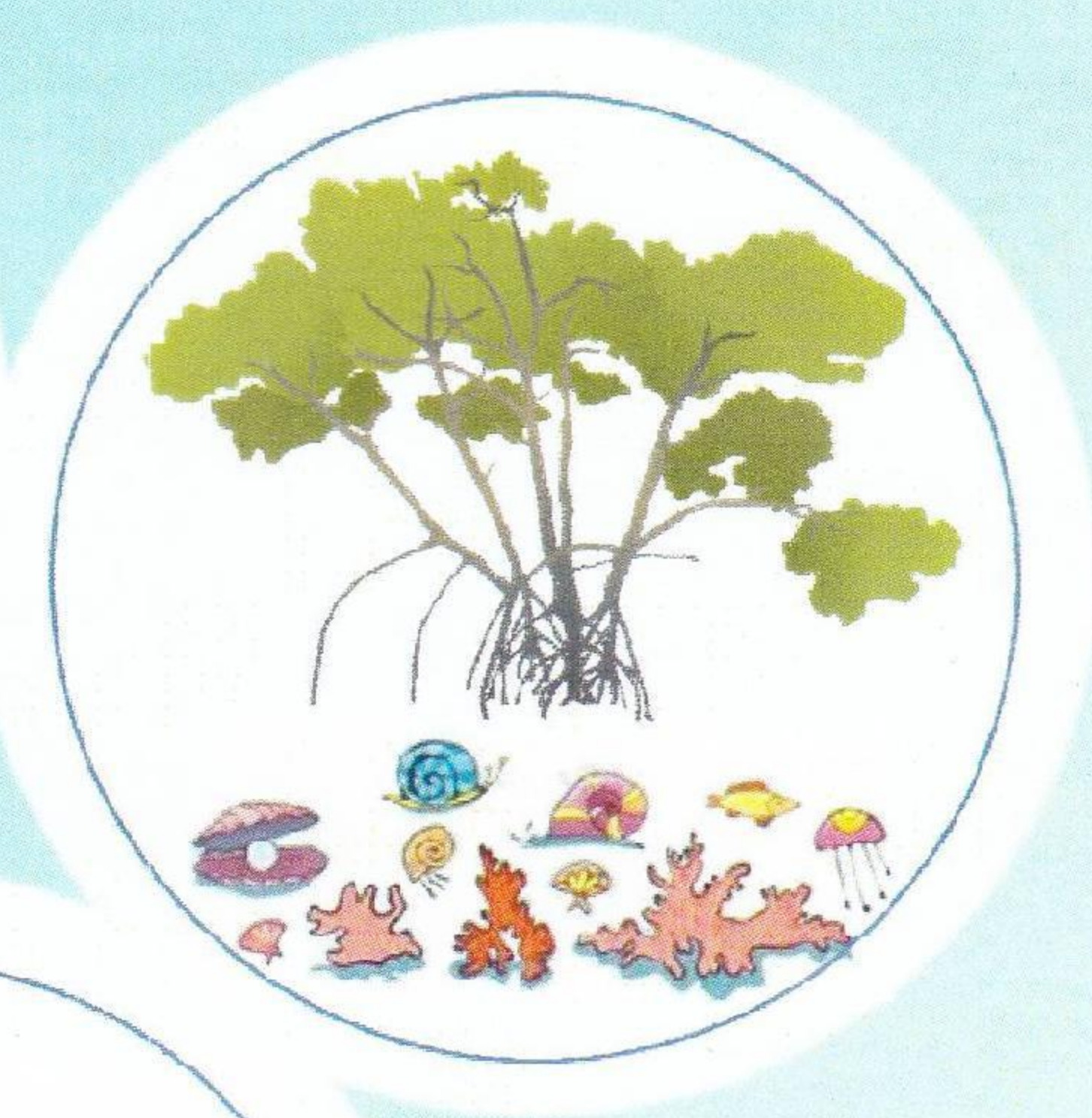
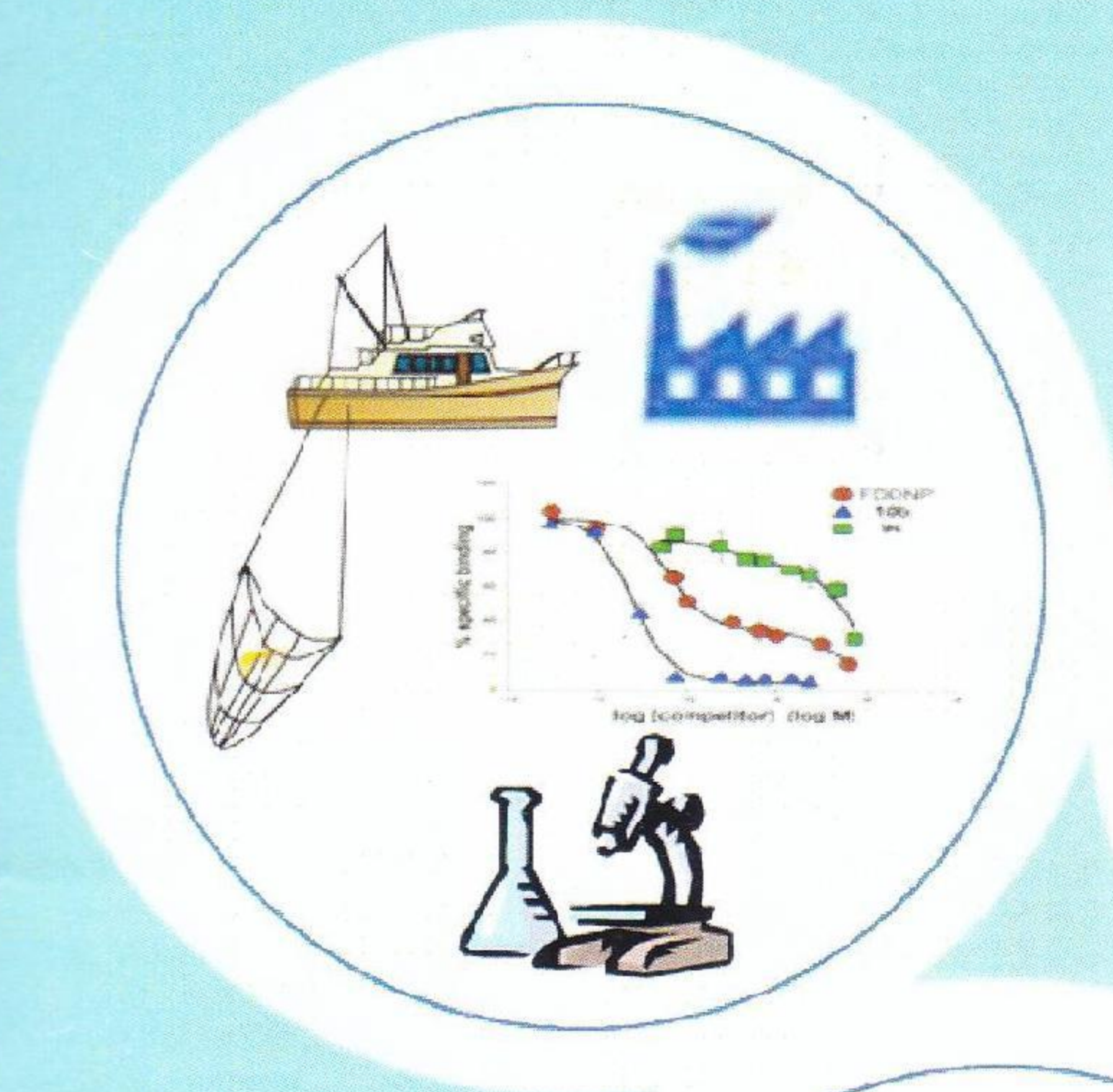
www.transbahasa.co.id

Volume III Nomor 3 September 2015

ISSN 2303-2200

NIKè

Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan



FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

NIKè. JURNAL ILMIAH PERIKANAN DAN KELAUTAN

NIKè – Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan diasuh dan diterbitkan oleh Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan – Universitas Negeri Gorontalo dengan jadwal penerbitan 4 (empat) kali dalam satu tahun. Jurnal ini bertujuan menyebarluaskan hasil-hasil penelitian ilmu dan teknologi perikanan dan kelautan dalam bidang teknologi pengolahan hasil perikanan, manajemen sumberdaya perairan, perikanan budidaya, dan pemanfaatan sumberdaya perikanan. Naskah yang dimuat dalam jurnal ini terutama berasal dari penelitian yang dilakukan oleh, tetapi tidak terbatas pada, mahasiswa dan staf pengajar / akademisi dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan – Universitas Negeri Gorontalo, tetapi juga meluas kepada para peneliti dari berbagai universitas, instansi, lembaga penelitian, dan pemerhati masalah perikanan dan kelautan. Nama NIKè diambil dari nama ikan khas Gorontalo yaitu *duwo* atau disebut juga *nike* (*Awous, sp.*) yang ikut mewarnai kehidupan sosial-ekonomi-budaya masyarakat pesisir Kota Gorontalo.

Pelindung	: Rektor Universitas Negeri Gorontalo
Penanggungjawab	: Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan – Universitas Negeri Gorontalo
Dewan Penyunting	
Ketua	: Aziz Salam, ST., M.Agr., Ph.D
Anggota	Dr. Hafidz Olij, S.Pi, M.Si Dr. Ir. Hasim, M.Si Dr. Rieny Soelistijowati, S.Pi, M.Si Dr. Alfi S. Baruadi, S.Pi, M.Si Dr. Syamsuddin, S.Pi, M.Si Dr. Ade Muharam, S.Pi, M.Si, Ph.D Ir. Yuniarti Koniyo, MP Ir. H. Rully Tuiyo, MP
Mitra Bestari pada edisi ini adalah Prof. Dr. Ir. Musbir, M.Si (Fakultas Perikanan UNHAS)	
Penyunting Pelaksana	: Z.C. Fachrussyah, S.St.Pi., M.Si.
Sekretaris	: Dewi Nuryanti Fazrin, S.Pi
Bendahara	: Sri Rahayu Kalaka, A.Md.
Alamat Redaksi	: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan – Universitas Negeri Gorontalo Jl. Jenderal Sudirman No. 6 Kota Gorontalo, 96128 Provinsi Gorontalo
e-mail	jurnal_nike@ung.ac.id

Penerbit:
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah. 01 September 2015 adalah Dies Natalis Perdana Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo. Dewan Penyunting Jurnal *Nikè* mengucapkan Selamat Ulang Tahun yang pertama. Semoga jurnal ini dapat berkontribusi terhadap kemajuan dan perkembangan Fakultas. Dewan Penyunting menghaturkan banyak terima kasih kepada para penulis dan segenap pembaca atas segala bentuk dukungannya.

Jurnal *Nikè* adalah wadah publikasi hasil-hasil penelitian civitas akademika FKIP - UNG yang dimaksudkan untuk pengembangan ilmu dan teknologi perikanan dan kelautan. Namun demikian, demi mengemban misi penyebaran ilmu pengetahuan, peneliti perikanan dan kelautan dari kalangan luas pun dapat memuat laporan hasil penelitiannya di Jurnal ini. Jurnal *Nikè* adalah barometer atmosfer akademik di FPIK. Indikatornya tentu bukan hanya kuantitas artikel ilmiah yang dimuat dan frekuensi penerbitannya, namun secara substansi terletak pada kualitas penelitian yang dicerminkan oleh hasil-hasil penelitian yang valid, reliable dan aplikatif. Hanya dengan hasil penelitian yang berkualitas Jurnal *Nikè* dapat berkontribusi aktif terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta pembangunan di bidang perikanan dan kelautan di Indonesia.

Para Pembaca diharapkan dapat memperoleh manfaat sebesar-besarnya dari publikasi ilmiah ini dengan menjadikannya referensi dalam penelitian maupun sebagai wadah publikasi hasil penelitian. Dengan demikian, para Pembaca yang budiman telah pula mengambil bagian dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Dewan Penyunting mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memungkinkan penerbitan Jurnal *Nikè* menjadi sebuah kenyataan. Jalan panjang pengembangan jurnal ini masih terbentang di hadapan kita, namun dengan menyatukan semangat dan kerja keras kita semua, Insya Allah Jurnal *Nikè* akan berkembang sesuai dengan harapan kita semua.

Dewan Penyunting

DAFTAR ISI

Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Tongkol yang Diawetkan dengan Bawang Putih Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Veronita T. Sidiki , Asri Silvana Naiu, dan Faiza A. Dali	094-099
Analisis Kandungan Merkuri Pada Ikan Nike di Kota Gorontalo. Nur Wahyuni Mohamad , Femy M. Sahami, dan Citra Panigoro	100-102
Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. Tri Sugiarto I. Nusi , Asri Silvana Naiu, dan Faiza A. Dali	103-105
Pengaruh Perbedaan Tingkat Pemberian Pakan Jentik Nyamuk terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Cupang. Andriyanto Yusuf , Yuniarti Koniyo dan Ade Muharram	106-110
Karakteristik Organoleptik Dodol Ketan yang Dikemas dengan <i>Edible Coating</i> dari Kitosan Rajungan Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Kristiana Yahya , Asri Silvana Naiu, Nikmawatisusanti Yusuf	111-117
Kitosan Kulit Udang <i>Vaname</i> Sebagai <i>Edible Coating</i> Pada Bakso Ikan Tuna. Kartika Wulandari , Rieny Sulistijowati, dan Lukman Mile	118-121
Analisis Total Bakteri Kontaminan dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol Segar yang Diawetkan dengan Filtrat Asam Laktat Kulit Nanas pada Penyimpanan Suhu Kamar. Robin Abyaser Ishak , Rieny Sulistijowati, dan Faiza A. Dali	122-124
Mutu Organoleptik Sosis Ikan Lele yang Disubstitusi dengan Rumput Laut. Nur Hidayat Rauf , Rieny S. Sulistijowati, Rita M. Harmain	125-129

Analisis Total Bakteri Kontaminan dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol Segar yang Diawetkan dengan Filtrat Asam Laktat Kulit Nanas pada Penyimpanan Suhu Kamar

^{1,2} Robin Abyaser Ishak, ²Rieny Sulistijowati, ²Faiza A. Dali

²bheen.abyaser@gmail.com

² Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis total bakteri kontaminan dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar yang diawetkan menggunakan filtrat asam laktat kulit nanas (*Ananas comosus*) selama penyimpanan pada suhu kamar. Penelitian dilaksanakan dari bulan Juli sampai dengan September 2014. Pengujian Organoleptik dilaksanakan di Kelurahan Pohe dan pengujian TPC dilakukan di Laboratorium Pembinaan Dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Kota Gorontalo. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan metode analisis data menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dua kali ulangan. Faktor pertama adalah waktu penyimpanan yang berbeda yaitu 10 jam, 15 jam, 20 jam dan 25 jam, dan faktor kedua adalah penggunaan filtrat asam laktat kulit nanas dan kontrol. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan filtrat asam laktat kulit nanas dalam pengawetan ikan tongkol selama penyimpanan suhu kamar (27°C) dapat menghambat pertumbuhan bakteri kontaminan pada jumlah Log 4,41 CFU/g (memenuhi syarat SNI-2729-2013), dengan daya simpan hingga 20 jam. Sampel kontrol menunjukkan daya simpan tidak sampai 15 jam dengan jumlah bakteri kontaminan Log 6,47 CFU/g. Penggunaan filtrat juga menunjukkan pengaruh pada nilai organoleptik dengan daya simpan hingga 15 jam kecuali mata. Jadi filtrat asam laktat kulit nanas dapat digunakan sebagai pengawet alami.

Kata kunci: Asam laktat, bakteri kontaminan, ikan tongkol, kulit nanas, penyimpanan suhu kamar

L PENDAHULUAN

Data produksi perikanan laut di Provinsi Gorontalo adalah 139.042 ton dan dari total ini sebesar 137.299 ton ikan dipasarkan dalam bentuk segar, salah satunya adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang produksinya mencapai 16.686 ton. Di Provinsi Gorontalo, potensi ikan tongkol pada tahun 2011 mencapai 7.609 ton (DKP Gorontalo, 2011).

Ikan tongkol jika disimpan pada suhu kamar selama $\pm$ 8 jam, maka segera akan terjadi proses pembusukan serta kandungan air yang cukup tinggi pada tubuh ikan juga merupakan media yang cocok untuk kehidupan atau pertumbuhan bakteri pembusuk atau mikroorganisme yang lain, sehingga ikan sangat cepat mengalami proses pembusukan dan menjadi tidak segar lagi (Meryandini *et al.* 2009). Sesuai dengan pernyataan Afrianto dan Liviawaty (2010), setelah ikan mati, bakteri-bakteri menyerang tubuh ikan mulai dari insang atau luka yang terdapat pada kulit menuju jaringan tubuh bagian dalam. Penyerangan bakteri terhadap tubuh ikan yang telah mati ada tiga macam, yaitu dari insang dan luka ke

tubuh bagian dalam, dari saluran pencernaan ke jaringan daging dan dari kulit ke jaringan daging.

Menurut Madigan dan Martiko (2003), untuk mempertahankan kesegaran ikan tongkol, perlu dilakukan penanganan yang baik. Salah satu cara untuk mencegah kerusakan ikan adalah dengan memanfaatkan bakteri yaitu bakteri asam laktat yang dapat menghambat bakteri penyebab kerusakan ikan. sesuai pernyataan Nasution (1993) bahwa bakteri asam laktat dapat menghambat pertumbuhan bakteri penyebab kerusakan ikan. Bakteri asam laktat tersebut memproduksi protein yang disebut bakteriosinbiasa juga disebut nisin. Nisin diproduksi *Lactobacillus lactis* ssp. dan *lactis*. Nisin dapat menghambat pertumbuhan beberapa bakteri, yaitu *Bacillus*, *Clostridium*, *Staphylococcus*, dan *Listeria*. Senyawa bakteriosin yang diproduksi bakteri asam laktat dapat bermanfaat karena menghambat bakteri patogen yang dapat merusak makanan ataupun membahayakan kesehatan manusia, sehingga keamanan makanan lebih terjamin.

Menurut Misgiyarti (2005), ada beberapa jenis sayuran dan buah yang dapat menghasilkan bakteri asam laktat melalui fermentasi, salah satunya adalah

buah nanas yang memiliki kemampuan unggul menghasilkan asam laktat sebanyak 0,80%. Nanas merupakan tanaman herbal yang dapat hidup dalam berbagai musim. Tanaman ini dapat digolongkan ke dalam kelas monokotil. Bagian-bagian nanas antara lain batang, daun, akar, bunga, buah dan mahkota buah. Batang pendek tertutup oleh daun-daun dan akarnya. Sebagian besar masyarakat hanya mengonsumsi buah nanas saja, sementara kulit buah nanas banyak yang dibuang begitu saja tanpa dimanfaatkan.

Menurut Nasution (1993) kulit buah nanas mengandung karbohidrat dan gula yang cukup tinggi. Kulit nenas mengandung 81,72 % air; 20,87 % serat kasar; 17,53 % karbohidrat; 4,41 % protein dan 13,65% gula reduksi. Kandungan karbohidrat dan gula yang cukup tinggi pada kulit nenas memungkinkan untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan bahan kimia pengawet berupa asam laktat metanol melalui proses fermentasi.

Penelitian yang terkait tentang penggunaan bakteri asam laktat hasil fermentasi telah dilakukan oleh Alfasia, dkk (2012) yaitu tentang aplikasi bakteri asam laktat hasil fermentasi limbah kubis sebagai pengawet alami ikan segar. Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa bakteri asam laktat hasil fermentasi dapat mengawetkan ikan segar. Berangkat dari penjelasan dan penelitian sebelumnya tersebut maka penulis berinisiatif untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh lama penyimpanan pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar yang diawetkan menggunakan filtrat asam laktat hasil fermentasi kulit nanas (*Ananas comosus*).

II. METODE PENELITIAN

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini dibagi menjadi 2 yaitu alat dan bahan yang digunakan untuk fermentasi kulit nanas pada penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Alat-alat yang digunakan untuk fermentasi kulit nanas antara lain toples, plastik, pisau, pH meter, dan talenan. Bahan yang digunakan untuk fermentasi kulit nanas adalah kulit dari buah nanas yang diperoleh dari pasar yang berada di kota Gorontalo, aquades dan garam dan Alat yang digunakan untuk uji ALT adalah loyang, oven, *hot plate*, *magnetic stirrer*, *autoclave*, plastik steril, *stomacher*, timbangan, pipet steril, tabung reaksi, cawan petri steril, inkubator, *colony counter*, sedangkan untuk uji organoleptik

adalah *scoore sheet* organoleptik mutu hedonik ikan, dan pisau.

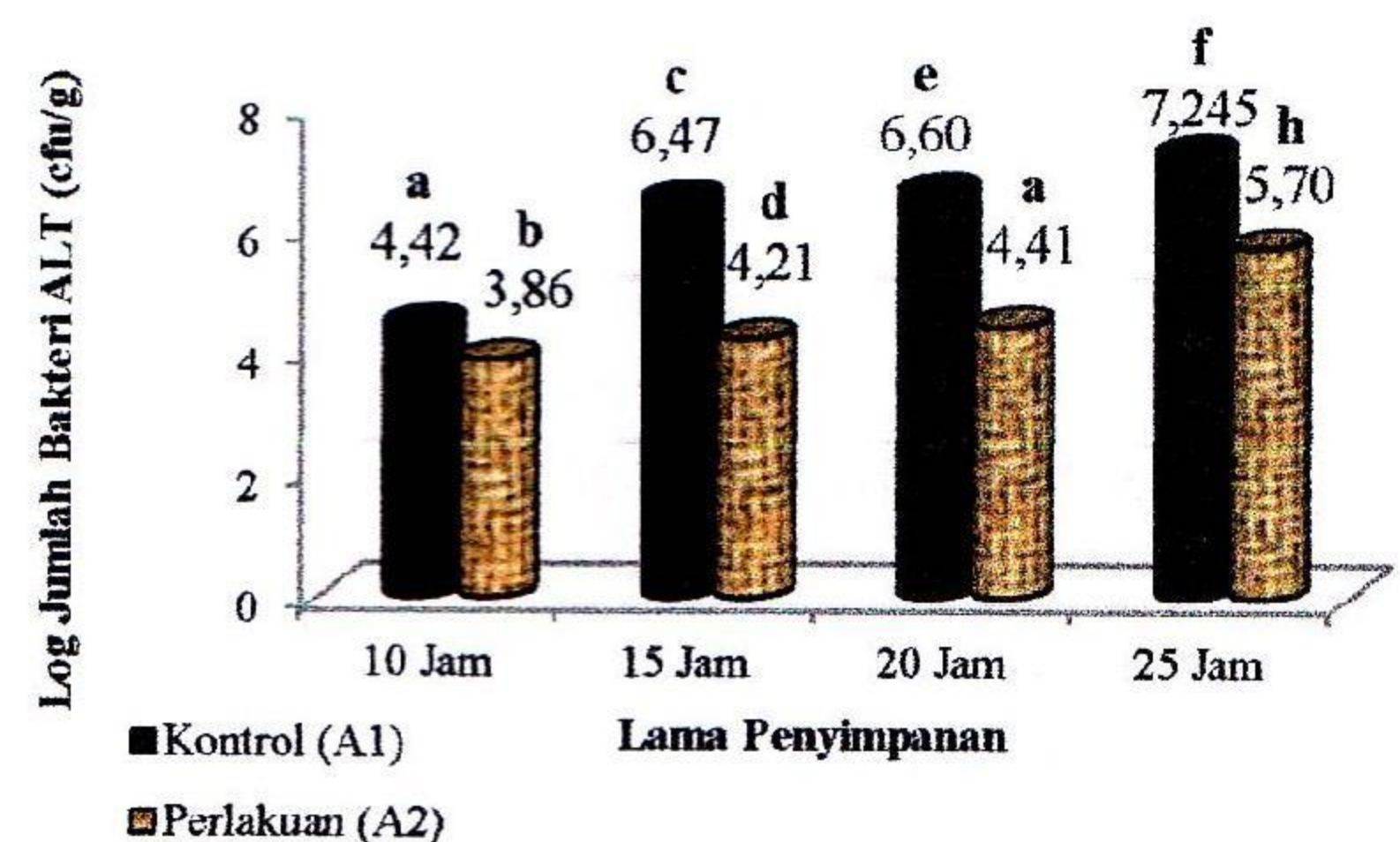
Bahan yang digunakan dalam pengujian ALT adalah sampel ikan tongkol dari TPI Kota Gorontalo, Media PCA (*Plate Count Agar*), aquades, *Butterfield Phosphate* (BFP), sedangkan bahan untuk uji organoleptik adalah sampel ikan tongkol.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan metode analisis data menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dan data yang dianalisis meliputi mikrobiologi ALT dan nilai organoleptik. Faktornya adalah lama waktu penyimpanan yang berbeda, yakni penyimpanan selama 10 jam, 15 jam, 20 jam dan 25 jam pada suhu ruang setelah direndam dengan filtrat asam laktat nanas selama 1 jam.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Angka Lempeng Total (ALT)

Data hasil perlakuan penggunaan filtrat asam laktat terhadap jumlah bakteri ALT pada ikan tongkol dapat dilihat pada Lampiran 2. Adapun histogram rata-rata jumlah bakteri ALT pada ikan tongkol selama penyimpanan 25 jam dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Histogram log jumlah bakteri ALT ikan tongkol

Histogram pada Gambar 9 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan jumlah bakteri ALT pada ikan tongkol selama penyimpanan 25 jam. Namun, peningkatan bakteri TPC ikan tongkol hasil perlakuan filtrat asam laktat kulit nanas berbeda dengan jumlah bakteri ALT pada kontrol. Selama penyimpanan 10 jam, 15 jam, 20 jam dan 25 jam, jumlah bakteri pada ikan tongkol hasil perlakuan lebih rendah dibandingkan dengan jumlah bakteri pada kontrol.

Hasil analisis sidik ragam jumlah bakteri ALT pada ikan tongkol (Lampiran 3a) untuk faktor perlakuan penggunaan asam laktat nanas (A) dan faktor lama penyimpanan (B) menunjukkan pengaruh yang sangat nyata ($p < 0,01$). Hal yang sama terjadi pada interaksi antar kedua faktor perlakuan (AB) bahwa interaksi kedua faktor tersebut menunjukkan hasil yang sangat nyata ($p < 0,01$).

Hasil uji lanjut BNT bakteri ALT ikan tongkol (Lampiran 3b), diketahui bahwa hasil perlakuan penggunaan filtrat asam laktat nanas (A) menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata ($p < 0,01$), yaitu hasil kontrol (A1) berbeda sangat nyata dengan hasil perlakuan (A2). Adapun hasil uji BNT faktor lama penyimpanan (B) (Lampiran 3c), semua jumlah bakteri ALT selama penyimpanan antara satu dengan lainnya berbeda sangat nyata ($p < 0,1$).

Adapun hasil uji lanjut BNT jumlah bakteri ALT ikan tongkol untuk interaksi faktor Filtrat Asam Laktat Nanas (A) dan faktor Lama Penyimpan (B) (Lampiran 3d) diperoleh hasil yang berbeda sangat nyata ($p < 0,01$), dan berbeda tidak nyata ($p > 0,5$). Adapun yang berbeda tidak nyata adalah A2B1 terhadap A1B3, selain dari itu semuanya berbeda sangat nyata.

Badan Standarisasi Nasional (2006) memberikan batasan atau syarat bahwa batas jumlah ALT ikan segar adalah maksimal 5×10^5 koloni/g (bila dikonversi dalam nilai logaritma = 5,69). Berdasarkan batasan tersebut, penggunaan filtrat asam laktat nanas mampu mempertahankan kesegaran ikan tongkol hingga 20 jam. Hasil tersebut berbeda dengan hasil kontrol. Jumlah bakteri pada ikan tongkol setelah disimpan selama 15 jam sudah melewati batas SNI 2729-2013 untuk ikan segar. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan filtrat asam laktat nanas memberikan hasil yang baik dalam pengawetan ikan tongkol segar.

IV. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan filtrat asam laktat kulit nanas dalam pengawetan ikan tongkol selama penyimpanan suhu kamar (27°C) dapat menghambat bakteri kontaminan pada jumlah Log 4,41 CFU/g dengan daya simpan hingga 20 jam. Jadi filtrat asam laktat kulit nanas dapat digunakan sebagai pengawet alami.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E, dan Liviawaty, E. 2010. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Alfasia A. Ilham A. T. S, Viola. 2012. Aplikasi Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis sebagai Pengawet Alami Ikan Segar. Karya Tulis Ilmiah Chemist Fun Day Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2332-3-2006, Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2013. SNI 2729.-2013, Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2011. Data Perikanan Tangkap 2011. Gorontalo.
- Meryandini Anja et al. 2009. Isolasi bakteri dan karakterisasi enzimnya. Makara Sains 2009.

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan – Universitas Negeri Gorontalo



ISSN 2303-2200

NIKè

Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan
Volume III Nomor 3 September 2015