



JAMBURA

FISH PROCESSING JOURNAL



ISSN 2798-8455
ISSN 2798-8463

Volume 10
Number 1
February 2023

www.ojs.umsida.ac.id/index.php/jambura

Jambura Fish Processing Journal

eISSN : 27208826 | pISSN : 26553465

Universitas Negeri Gorontalo



S4

Sinta Score



Indexed by GARUDA

1

H-Index

1

H5-Index

8

Citations

8

5 Year Citations

P-ISSN: 2655-3465

E-ISSN: 2726-8826

JAMBURA

FISH PROCESSING JOURNAL

Vol.3 No.1 Januari 2021



**PUBLISER: JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

Penerbit:

Universitas Negeri Gorontalo

[Website](#) | [Editor URL](#)

Address:

Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo Jl. Jenderal Sudirman,
Nomor 6 Kota Gorontalo

Email:

2019

2020

2021



Search..



Publications

Citation

Pengawetan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Menggunakan Sari Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang
MP Nihali, R Sulistijowati, N Yusuf
Jambura Fish Processing Journal 2 (2), 68-76, 2020

2

Analisis Morfometrik Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) Hasil Tangkapan Dari Perairan Desa Warwut Kabupaten Maluku Tenggara
D Ohoiulun, MIH Hanoatubun
Jambura Fish Processing Journal 2 (1), 28-35, 2020

1

Mutu Organoleptik Ikan Selar (*Caranx Leptolepis*) Segar Yang Dilumuri Bubuk Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) Selama Penyimpanan
F Yusuf, R Husain, AS Naiu
Jambura Fish Processing Journal 1 (2), 58-68, 2020

1

Analisis Mutu Ikan Layang (*Decapterus Sp.*) Segar Selama Penyimpanan Menggunakan Larutan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pengawet Alami
YD Nai, AS Naiu, N Yusuf
Jambura Fish Processing Journal 1 (2), 77-90, 2020

1

Mutu Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Segar Secara Organoleptik Yang Diawetkan Menggunakan Larutan Daun Matoa (*Pometia Pinnata*)
T Ladja, R Sulistijowati, RM Harmain
Jambura Fish Processing Journal 1 (2), 99-103, 2020

1

SERTIFIKAT

Kementerian Riset dan Teknologi/
Badan Riset dan Inovasi Nasional



Petikan dari Keputusan Menteri Riset dan Teknologi/
Kepala Badan Riset dan Inovasi Nasional
Nomor 200/M/KPT/2020
Peringkat Akreditasi Jurnal Ilmiah Periode III Tahun 2020
Nama Jurnal Ilmiah
Jambura Flsh Processing Journal

E-ISSN: 27208826

Penerbit: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri
Gorontalo
Ditetapkan sebagai Jurnal Ilmiah

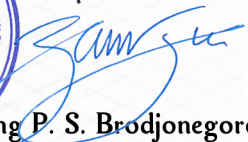
TERAKREDITASI PERINGKAT 4

Akreditasi Berlaku selama 5 (lima) Tahun, yaitu
Volume 1 Nomor 1 Tahun 2019 sampai Volume 5 Nomor 2 Tahun 2023

Jakarta, 23 Desember 2020

Menteri Riset dan Teknologi/
Kepala Badan Riset dan Inovasi Nasional
Republik Indonesia,



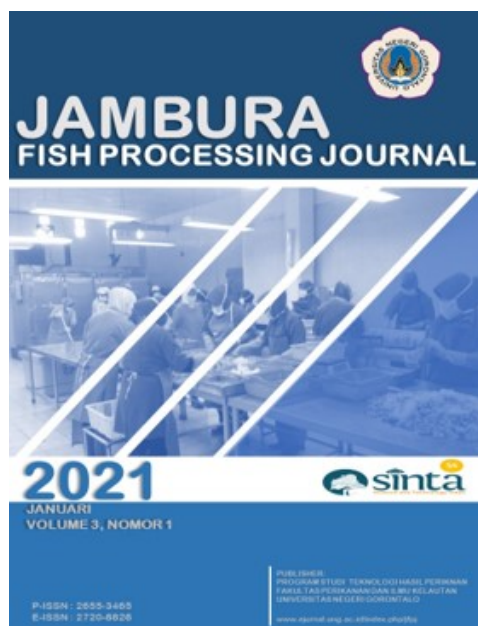

Bambang P. S. Brodjonegoro

Jambura Fish Processing Journal

[Home \(http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/) / [Vol 3, No 1 \(2021\)](#)
(<http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/>)

Jambura Fish Processing Journal

Jambura Fish Processing Journal (JFP) with ISSN register number (printed) 2655-3465 and ISSN number (electronic) of 2720-8826 published original articles relevant to various topics, including: Thermal Fish Processing, Fish Product Diversification, Fish and Sea Products, Frozen Fish Technology, Sanitation and Hygiene Handling Process, Postharvest Handling, Chemical Analysis of Fish and Marine Products, Fisheries Biotechnology, Microbiology of Fishery Products, Fish Processing Equipment, HACCP Conception for the Fishing Industry. This journal is published twice yearly, in January and July by Universitas Negeri Gorontalo, and is managed by Department of Fisheries Product Technology, Faculty of Fisheries and Marine Sciences.



Announcements

(<http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/announcement/>)

No announcements have been published.

Submit a Proposal
(<http://ejournal.ung.ac.id/in>

Abstrak and Indexing
([/index.php/jfpj/pages/view](http://index.php/jfpj/pages/view)

Manuscript Template
(<https://drive.google.com/file/view/1.../usp=sharing>)

Peer Review Process
([/index.php/jfpj/pages/view](http://index.php/jfpj/pages/view)

Online Submission
([/index.php/jfpj/about/subr](http://index.php/jfpj/about/subr)

Publication Ethics
([/index.php/jfpj/about/edito](http://index.php/jfpj/about/edito)

Focus and Scope
([/index.php/jfpj/pages/view](http://index.php/jfpj/pages/view)

Editorial Team
([/index.php/jfpj/about/edito](http://index.php/jfpj/about/edito)

Reviewers
([/index.php/jfpj/pages/view](http://index.php/jfpj/pages/view)

ISSN Barcode

p-ISSN

e-ISSN



(<http://u.lipi.go.id/1537940131>)



P-ISSN: 2655-3465
E-ISSN: 2720-8826

J A M B U R A

FISH PROCESSING JOURNAL

Jambura Fish Processing Journal

[Home](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/) (<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/>) / [About the Journal](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/) (<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/>) / [Editorial Team](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeam) (<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeam>)

Submit a
Proposal
(<http://ejurnal.ung.ac>

Editorial Team

[Abstrak and
Indexing](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

Editor in Chief

[Manuscript
Template](#)

(<https://drive.google.co>
[Uploading](#))

» [Rieny Sulistijowati](#)

([javascript:openRTWindow\('http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio\(2013\)'\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio(2013)))
, Gorontalo State University, Indonesia

[Peer Review
Process](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

Managing Editor

» [Lis Melissa Yapanto](#)

([javascript:openRTWindow\('http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio\(1988\)put/](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio(1988)put/))
, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

[Online Submission](#)

[Publication Ethics](#)

(</index.php/jfpj/about/>
[12012'](#))

» [Ms. Silvana Dinaintang Harikedua](#)

(['http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio\(2012\)'](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio(2012)))
, PS. Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan, Universitas Sam Ratulangi, Indonesia

[Focus and Scope](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

Assistant Editors

[Editorial Team](#)

(</index.php/jfpj/about/>

» **Sutianto Pratama Suherman**

([javascript:openRTWindow\('http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/10115'\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/10115))

, Gorontalo State University, Indonesia

Reviewers

([/index.php/jfpj/pages/](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/pages/))

» **Wila Rumina Nento**

([javascript:openRTWindow\('http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/3373'\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/3373))

, Gorontalo State University, Indonesia

ISSN Barcode

p-ISSN e-
ISSN

» **Shindy Hamidah Manteu**

([javascript:openRTWindow\('http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/10079'\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/10079))

, Gorontalo State University, Indonesia



9 772655 346994

» **Asia Asia**

([javascript:openRTWindow\('http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/11379'\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/11379))

, Politeknik Kelautan dan Perikanan Bone, Indonesia

(<http://u.lipi.go.id/153794013>)



» **Sumrin Sumrin**

([javascript:openRTWindow\('http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/11904'\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/11904))

, Indonesia

(<http://issn.pdii.lipi.go.id/issn.daftar&1580193834&&2020>)

Technical Editor

» **Fernandy M Djailani**

([javascript:openRTWindow\('http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/10289'\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/10289))

, Fish Processing Technology of Gorontalo State University, Indonesia

User

Username

Password

Remember me

Login

» **Krisman Umbu Henggu**

([javascript:openRTWindow\('http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/11169'\)](http://ejournal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/editorialTeamBio/11169))

, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba, Indonesia

Indexed by



(<https://drive.google.com/usp=sharing>)



(<https://scholar.google.c>
[hl=id&user=bHn9YAQAA](https://scholar.google.c))



P-ISSN: 2655-3465

E-ISSN: 2720-8826

J A M B U R A

FISH PROCESSING JOURNAL

Jambura Fish Processing Journal

[Home \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/) / [Reviewers \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/pages/view/Reviewers\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/pages/view/Reviewers)

[Submit a Proposal \(http://ejurnal.ung.ac.id\)](http://ejurnal.ung.ac.id)

Reviewers

REVIEWER

Robert Tungadi, Gorontalo State University, Indonesia, [Google Scholar \(https://scholar.google.com/citations?user=xwUjlagAAAAJ&hl=id\)](https://scholar.google.com/citations?user=xwUjlagAAAAJ&hl=id); Sinta ID:[6024077 \(http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6024077&view=overview\)](http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6024077&view=overview); Scopus ID:[56609263400 \(https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56609263400\)](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56609263400); [ORCID \(https://orcid.org/0000-0003-2141-2402\)](https://orcid.org/0000-0003-2141-2402)

Dina Fransiska, Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Indonesia, [Google Scholar \(https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=ug1sQ0AAAAJ\)](https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=ug1sQ0AAAAJ); Scopus ID:[57211920199 \(https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57211920199\)](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57211920199); [ORCID \(https://orcid.org/0000-0002-7296-2685\)](https://orcid.org/0000-0002-7296-2685)

Emma rochima, Faculty of Fisheries and Marine Sciences Universitas Padjadjaran, Indonesia, [Google Scholar \(https://scholar.google.co.id/citations?user=yyUJE0gAAAAJ&hl\)](https://scholar.google.co.id/citations?user=yyUJE0gAAAAJ&hl); Sinta ID:[5998715 \(http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=5998715&view=overview\)](http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=5998715&view=overview); Scopus ID:[57194413211 \(https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57194413211\)](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57194413211)

Rahim Husain, Gorontalo State University, Indonesia, [Google Scholar \(https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=iRxxdZwAAAAJ\)](https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=iRxxdZwAAAAJ); Sinta ID:[6646909 \(http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6646909&view=overview\)](http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6646909&view=overview); Scopus ID:[57209250932 \(https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57209250932\)](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57209250932)

Lukman Mile, Gorontalo State University, Indonesia, [Google Scholar \(https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=nEGHZxsAAAAJ\)](https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=nEGHZxsAAAAJ); Sinta ID:[6038391 \(http://ejurnal.ung.ac.id\)](http://ejurnal.ung.ac.id)

[Abstrak and Indexing \(http://ejurnal.ung.ac.id\)](http://ejurnal.ung.ac.id)

[\(/index.php/jfpj/pages/v](http://ejurnal.ung.ac.id)

[Manuscript Template \(https://drive.google.com](https://drive.google.com)

[usp=sharing\)](https://drive.google.com)

[Peer Review Process \(/index.php/jfpj/pages/v](http://ejurnal.ung.ac.id)

[Online Submission \(/index.php/jfpj/about/s](http://ejurnal.ung.ac.id)

[Publication Ethics \(/index.php/jfpj/about/e](http://ejurnal.ung.ac.id)
[0\)](http://ejurnal.ung.ac.id)

[Focus and Scope \(/index.php/jfpj/pages/v](http://ejurnal.ung.ac.id)

[Editorial Team \(/index.php/jfpj/about/e](http://ejurnal.ung.ac.id)

[Reviewers \(/index.php/jfpj/pages/v](http://ejurnal.ung.ac.id)

(<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6038391&view=overview>)

Faiza A Dali, State University of Gorontalo, Indonesia, [Google Scholar](#)

(<https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=qrXButIAAAAJ>); Sinta ID:**6668205**

(<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6668205&view=overview>); **ORCID**

(<https://orcid.org/0000-0002-2692-0775>)

Rita Marsuci Harmain, Gorontalo State University, Indonesia, Sinta ID:**6654557**

(<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6654557&view=overview>)

Daisy Monica Makapedua, Sam Ratulangi University, Indonesia, [Google Scholar](#)

(<https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=Yb2boJgAAAAJ>); Sinta ID:**5977096**

(<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=5977096&view=overview>); Scopus

ID:**42161660300** (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=42161660300>)

; **ORCID** (<https://orcid.org/0000-0003-4334-6020>)

Cenny Putnarubun, Politeknik Perikanan Negeri Tual, Indonesia, [Google Scholar](#)

(<https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=9qsSGB0AAAAJ>); Sinta ID:**6659730**

(<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6659730&view=overview>); Scopus

ID:**57194213222** (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57194213222>)

Asri Silvana Naiu, Gorontalo State University, Indonesia, [Google Scholar](#)

(<https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=IQvnpeoAAAAJ>); Sinta ID:**6042135**;

(<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6042135&view=overview>) **ORCID**

(<https://orcid.org/0000-0002-9301-7316>)

Helen Joan Lawalata, Manado State of University, Indonesia, [Google Scholar](#)

(<https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=wCG1R3wAAAAJ>); Sinta

ID:**6016066** (<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6016066&view=overview>)

; Scopus ID:**56451204500** ([https://www.scopus.com/authid/detail.uri?](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56451204500)

[authorId=56451204500](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56451204500))

Meilya Suzan Triyastuti, Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung,

Indonesia, [Google Scholar](#) ([https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=4Hqd0-](https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=4Hqd0-MAAAAJ)

[MAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=4Hqd0-MAAAAJ)); Sinta ID: **6721088** ([https://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?](https://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6721088&view=overview)

[id=6721088&view=overview](https://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6721088&view=overview)); Scopus ID: **57189732370**

(<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57189732370>)

ISSN Barcode

p-ISSN

e-ISSN



(<http://u.lipi.go.id/1537940131>)



(<http://issn.pdii.lipi.go.id/issn.cc.daftar&1580193834&&2020>)

User

Username

Password

Remember me

Login

Indexed by



(<https://drive.google.com>

[usp=sharing](https://drive.google.com))



(<https://scholar.google.co>
[hl=id&user=bHn9YAQAAA](https://scholar.google.co))



(<http://garuda.ristekbrin.g>



(<https://search.crossref.or>
[q=ISSN+2720-8826](https://search.crossref.or))

P-ISSN: 2655-3465
E-ISSN: 2720-8826

J A M B U R A

FISH PROCESSING JOURNAL

Jambura Fish Processing Journal

[Home \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/) / [About the Journal \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/) / [Journal Contact \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/contact/\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/about/contact/)

Submit a
Proposal
(<http://ejurnal.ung.ac>

Journal Contact

Principal Contact

Rieny Sulistijowati

Dr

Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo

Alamat redaksi :

Jl. Jenderal Sudirman, Nomor 6 Kota Gorontalo

Kode Pos 96128

Phone: 08114344103

Email: jamburafish@ung.ac.id

(<mailto:%6a%61%6d%62%75%72%61%66%69%73%68@%75%6e%67.%61%63.%69%64>)

Support Contact

Shindy Hamidah Manteu

[Abstrak and
Indexing](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

[Manuscript
Template](#)

(<https://drive.google.com/usp=sharing>)

[Peer Review
Process](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

[Online Submission](#)

(</index.php/jfpj/about/>

[Publication Ethics](#)

(</index.php/jfpj/about/>
[Q](#))

[Focus and Scope](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

[Editorial Team](#)

(</index.php/jfpj/about/>

Phone: 082271501303

Email: jamburafish@ung.ac.id

Reviewers

(</index.php/jfpj/pages/>
(<mailto:%6a%61%6d%62%75%72%61%66%69%73%68%75%6e%67.%61%63.%69%64>)

ISSN Barcode

p-ISSN e-
ISSN



(<http://u.lipi.go.id/153794013>)



(<http://issn.pdii.lipi.go.id/issn.daftar&1580193834&&2020>)

User

Username

Password

Remember me

Indexed by



(<https://drive.google.com/usp=sharing>)



(<https://scholar.google.c>
[hl=id&user=bHn9YAQAA](https://scholar.google.c))



P-ISSN: 2655-3465
E-ISSN: 2720-8826

J A M B U R A

FISH PROCESSING JOURNAL

Jambura Fish Processing Journal

[Home \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index/) / [Archives](#)
(<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/archive/>) / [VOLUME 1 NOMOR](#)
[2 JULY 2019 \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/view/409\)](#)

Submit a
Proposal
(<http://ejurnal.ung.ac>

VOLUME 1 NOMOR 2 JULY 2019

[Abstrak and
Indexing](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

[Manuscript
Template](#)

(<https://drive.google.co>
<usp=sharing>)

Table of Contents

[Peer Review
Process](#)

Articles

[Mutu Organoleptik Ikan Selar \(Caranx Leptolepis\)](#)

[Segar Yang Dilumuri Bubuk Cengkeh \(Syzygium
Aromaticum\) Selama Penyimpanan](#)

(<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5423>)

Fitriyanto Yusuf, Rahim Husain, Asri Silvana Naiu

(<http://ejurnal.ung.ac.id/ir>

[Pengaruh Lama Perendaman Rumput Laut](#)

[Kappaphycus Alvarezii Terhadap Nilai Organoleptik](#)

[Selai Buah Mangrove Pedada \(Sonneratia
Caseolaris\)](#)

[Focus and Scope](#)

(</index.php/jfpj/pages/>

[Editorial Team](#)
(<http://ejurnal.ung.ac.id/ir>
(</index.php/jfpj/about/>

<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5424>

Abdul Basir Datunsolang, Asri Silvana Naiu, Nikmawatususanti Yusuf

[Reviewers](#)

<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/pages/>

Analisis Mutu Ikan Layang.(Decapterus Sp.) Segar Selama Penyimpanan Menggunakan Larutan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Pengawet Alami

<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5425>

Yusri Dj. Nai, Asri Silvana Naiu, Nikmawatususanti Yusuf

<http://ejurnal.ung.ac.id/ir>

Karakteristik Mutu Hedonik Kerupuk Ubi Jalar Dan Rumpaut Laut (Kappaphycus Alvarezii) Yang Difortifikasi Dengan Ikan Layang.(Decapterus Russellii)

<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5426>

Henra Henra, Nikmawatususanti Yusuf, Asri Silvana Naiu

<http://ejurnal.ung.ac.id/ir>



<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5426>
daftar&1580193834&&2020)

User

Mutu Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Segar Secara Organoleptik Yang Diawetkan Menggunakan Larutan Daun Matoa (Pometia Pinnata)

<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5428>

Tomi Ladja, Rieny Sulistijowati, Rita Marsuci Harmain

<http://ejurnal.ung.ac.id/ir>



<https://drive.google.com/usp=sharing>



<https://scholar.google.com/hl=id&user=bHn9YAQAA>



Jambura Fish Processing Journal

[Home \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/index) > [VOLUME 1 NOMOR 2 JULY 2019 \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/view/409\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/view/409) > [Ladja \(http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5428/0\)](http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5428/0)

Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Secara Organoleptik Yang Diawetkan Menggunakan Larutan Daun Matoa (*Pometia Pinnata*)

Tomi Ladja, Rieny Sulistijowati, Rita Marsuci Harmain

Abstract

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui penghambatan kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar secara organoleptik yang diawetkan dengan menggunakan larutan daun matoa (*Pometia pinnata*). Perlakuan yang diberikan yaitu ada 3 taraf yaitu konsentrasi 5%, 10% dan 15%. Analisis data menggunakan data Probability panelis. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan larutan daun matoa (*Pometia pinnata*) dengan konsentrasi 15% mampu mempertahankan mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar selama penyimpanan 12 jam secara organoleptik mutu hedonik dengan kriteria

[Abstrak and Indexing](#)

[\(/index.php/jfpj/pages/](http://index.php/jfpj/pages/)

[Manuscript Template](#)

[\(https://drive.google.com/usp=sharing\)](https://drive.google.com/usp=sharing)

[Peer Review Process](#)

[\(/index.php/jfpj/pages/](http://index.php/jfpj/pages/)

[Online Submission](#)

[\(/index.php/jfpj/about/](http://index.php/jfpj/about/)

[Publication Ethics](#)

[\(/index.php/jfpj/about/0\)](http://index.php/jfpj/about/0)

[Focus and Scope](#)

[\(/index.php/jfpj/pages/](http://index.php/jfpj/pages/)

[Editorial Team](#)

[\(/index.php/jfpj/about/](http://index.php/jfpj/about/)

[Reviewers](#)

[\(/index.php/jfpj/pages/](http://index.php/jfpj/pages/)

kenampakan mata dinilai oleh 60% panelis bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis ikan, Insang 60% panelis menilai warna insang merah tua atau coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan, Lendir dikatakan oleh 56% panelis yaitu lapisan lendir mulai agak keruh, Daging masih dinilai baik karena 40% panelis mengatakan bahwa sayatan daging cemerlang spesifik jenis, jaringan daging kuat, Bau yang dikatakan oleh 60% panelis yaitu masih termasuk segar, spesifik jenis kurang, dan tekstur masih dapat diterima karena padat, kompak, elastis.

Keywords

Daun Matoa (*Pometia pinnata*), Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), Mutu Organoleptik

Full Text:

[PDF](#)

<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/5428/2223>

DOI: <https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i2.5428>

<https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i2.5428>

Tweet

Refbacks

- There are currently no refbacks.

ISSN Barcode

p-ISSN e-
ISSN



<http://u.lipi.go.id/153794013>



<http://issn.pdii.lipi.go.id/issn.daftar&1580193834&&2020>

User

Username

Password

Remember me

Indexed by



<https://drive.google.com/usp=sharing>



<https://scholar.google.com/hl=id&user=bHn9YAQAA>



<http://garuda.ristekbrin>

MUTU IKAN NILA (*Oreochromis Niloticus*) SEGAR SECARA ORGANOLEPTIK YANG DIAWETKAN MENGGUNAKAN LARUTAN DAUN MATOA (*Pometia Pinnata*)

Tomi J. Ladja*¹, Rieny Sulistijowati¹, Rita Marsuci Harmain¹

¹ Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jendral Sudirman No.06, Kota Gorontalo 96128, Gorontalo, Indonesia

*Korespondensi: Tomiladja91@gmail.com

(Diterima 06-04-2020 / Dipublikasi 06-04-2020)

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui penghambatan kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar secara organoleptik yang diawetkan dengan menggunakan larutan daun matoa (*Pometia pinnata*). Perlakuan yang diberikan yaitu ada 3 taraf yaitu konsentrasi 5%, 10% dan 15%. Analisis data menggunakan data *Probability* panelis. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan larutan daun matoa dengan konsentrasi 15% mampu mempertahankan mutu ikan nila segar selama penyimpanan 12 jam secara organoleptik mutu hedonik dengan kriteria kenampakan mata dinilai oleh 60% panelis bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis ikan, Insang 60% panelis menilai warna insang merah tua atau coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan, Lendir dikatakan oleh 56% panelis yaitu lapisan lendir mulai agak keruh, Daging masih dinilai baik karena 40% panelis mengatakan bahwa sayatan daging cemerlang spesifik jenis, jaringan daging kuat, Bau yang dikatakan oleh 60% panelis yaitu masih termasuk segar, spesifik jenis kurang, dan tekstur masih dapat diterima karena padat, kompak, elastis.

Kata kunci: *Pometia pinnata*, *Oreochromis niloticus*, Mutu Organoleptik

ABSTRACT

This research was conducted with the aim to determine the inhibition of organoleptic quality decline of fresh tilapia (*Oreochromis niloticus*) preserved using a matoa leaf solution (*Pometia pinnata*). Perlakuan yang diberikan yaitu ada 3 taraf yaitu konsentrasi 5%, 10% dan 15%. Analisis data menggunakan data *Probability* panelis. Based on the results of the study showed that the use of a solution of matoa leaves with a concentration of 15% was able to maintain the quality of fresh tilapia for 12 hours storage organoleptically hedonic quality with the appearance of eye criteria assessed by 60% panelists flat eyeball, cornea and clear pupils, shiny specific species of fish, 60% of panelists judged the color of dark red or reddish brown gills, less brilliant with a little transparent mucus, Slime was said by 56% of panelists ie the mucous layer began to become slightly turbid, the flesh was still considered good because 40% of panelists said that the specific type of brilliant flesh incision, strong meat tissue, Odor said by 60% of panelists that is still included fresh, lack specific species, and texture is still acceptable because it is dense, compact, elastic.

Keywords: *Pometia pinnata*, *Oreochromis niloticus*, Organoleptic Quality

PENDAHULUAN

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu komoditas unggulan budidaya perikanan. Data produksi Provinsi Gorontalo menyatakan bahwa potensi ikan nila pada tahun 2016 mencapai 9.933,19 ton (DKP Provinsi Gorontalo, 2016). Secara umum di daerah Gorontalo ikan nila hanya dipasarkan dipasar-pasar lokal masyarakat dan ada juga yang dijual di pinggir jalan dalam keadaan mati yang biasanya hanya diletakkan diatas meja tanpa dilakukan perlakuan pengawetan apapun. Tanpa diketahui tempat yang dijadikan tempat jual adalah salah satu tempat yang terbuka sehingga dapat berpengaruh terhadap ikan nila cepat mengalami penurunan mutu secara fisik maupun mikrobiologi yang dipengaruhi oleh lingkungan seperti udara dan suhu dari sinar matahari.

Menurut Devi (2015), ikan nila merupakan bahan pangan yang cepat mengalami kerusakan dan pembusukan (*perishable food*). Ikan nila mulai mengalami penurunan kualitas fisik setelah 2 jam kematian, kerusakan ini dapat terjadi secara biokimia maupun mikrobiologi, hal ini disebabkan oleh beberapa hal seperti kondisi lingkungan yang sangat sesuai untuk pertumbuhan mikroba pembusuk yang diakibatkan oleh bakteri maupun jamur. Sehingga secepat mungkin dilakukan pengawetan.

Pengawetan bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroba pada ikan sehingga

dapat memperpanjang masa simpan bahan pangan. Pengawetan alami merupakan salah satu metode penghambatan pertumbuhan mikroorganisme pada ikan dengan menggunakan bahan alami yang mengandung senyawa bioaktif.

Rofik dan Riwayati (2013) menyatakan bahwa, tumbuhan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pengawet alami yang berasal dari alam, dari tumbuhan mengandung setidaknya ada empat senyawa yang memiliki sifat mengawetkan. Keempat senyawa itu adalah *saponin*, *tanin*, *alkaloid* dan *flavonoid*. Senyawa-senyawa tersebut merupakan rangkaian senyawa yang mencegah perkembangan bakteri pembusuk atau disebut juga dengan antibakteri. Salah satu tumbuhan yang dapat dimanfaatkan untuk mengawetkan ikan adalah tumbuhan pertanian seperti daun matoa (*Pometia pinnata*). Kuspradini, dkk (2016) menyatakan bahwa ekstrak daun matoa (*Pometia pinnata*) memiliki kemampuan yang cukup kuat dalam menghambat pertumbuhan bakteri seperti *Streptococcus mutans*, *Streptococcus sobrinus*, *Escherichia coli*.

Matoa adalah tumbuhan bagian dari hasil pertanian yang mengandung senyawa bioaktif sebagai antibakteri yang saat ini belum dimanfaatkan oleh masyarakat. Sehingga penulis melakukan penelitian ini untuk mengetahui penghambatan kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar secara organoleptik yang diawetkan dengan

menggunakan larutan daun matoa (*Pometia pinnata*)

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari sampai bulan Februari Tahun 2019. Pengujian organoleptik dilaksanakan di Laboratorium Bioteknologi dan Karakteristik Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo.

Alat dan Bahan Pembuatan Larutan Daun Matoa

Macam-macam alat yang digunakan pada penelitian ini adalah bak plastik, baskom plastik, blender, timbangan analitik, talenan plastik, panci, gelas ukur plastik 1000 mL, dan saringan sedang serta bahan yang digunakan adalah daun matoa dan ikan nila segar.

Alat dan Bahan Pengujian Organoleptik

Alat yang digunakan untuk pengujian organoleptik menggunakan lembar *score sheet* organoleptik mutu hedonik ikan segar, polpen dan cater pisau. Bahan yang digunakan pengujian organoleptik adalah sampel ikan nila segar yang diberikan perlakuan.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan untuk uji daya simpan ikan nila adalah menggunakan data *Probability* dengan perlakuan yang diberlakukan yaitu 0% (kontrol) dan konsentrasi 5%.

Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah mutu organoleptik.

Tahapan Penelitian

Adapun tahapan penelitian dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap pertama pembuatan larutan dan tahap kedua perendaman ikan pada larutan daun matoa dengan konsentrasi yang berbeda.

Adapun tahapan proses pembuatan larutan daun matoa menurut Devi (2015) yang dimodifikasi yaitu pengambilan daun matoa. Pengambilan sampel daun matoa berasal dari Kelurahan Kelurahan Tapa Jalan Rusli Datau Kecamatan Sipatana Kota Utara yang dipisahkan dari batangnya, penanganan daun matoa (pemilihan daun), perobekan yang dilakukan dengan cara menggunting daun matoa menjadi lembaran-lembaran kecil, pembuatan bubur daun matoa menggunakan mesin blender, pemanasan menggunakan panci perebusan, untuk mendapatkan ekstrak larutan daun matoa dilakukan penyaringan.

Hasil dari penyaringan larutan daun matoa digunakan untuk perendaman ikan nila segar dengan konsentrasi 5%, 10% dan 15%, perendaman 30 menit lalu angkat disimpan selama 12 Jam dalam suhu kamar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Mutu Organoleptik Ikan Nila (Oreochromis niloticus)

Uji mutu organoleptik yang dilakukan merupakan pengujian ikan nila yang dilakukan penyimpanan selama 12 jam dengan diberikan

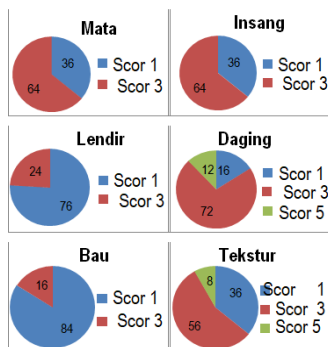
kosentrasi 0% 5% 10% dan 15%. Parameter pengujian mutu organoleptik ikan nila adalah kenampakan mata, insang, lendir, daging, bau dan tekstur. Pengujian mutu organoleptik ini dilakukan oleh panelis semi terlatih dengan jumlah 25 orang yang merupakan mahasiswa teknologi hasil perikanan universitas negeri gorontalo.

Hasil Analisis Organoleptik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

Data probability panelis terhadap mutu organoleptik (hedonik) ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada kosentrasi larutan daun mataoa 0%, 5%, 10% dan 15% dapat dilihat pada gambar histogram dibawah ini;

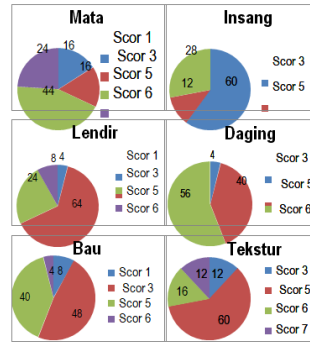
Kosentrasi 0%

Data probability panelis terhadap mutu organoleptik (hedonik) ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada kosentrasi 0%.



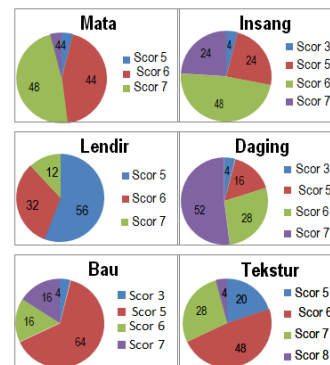
Kosentrasi 5%

Data probability panelis terhadap mutu organoleptik (hedonik) ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada kosentrasi larutan daun mataoa 5%.



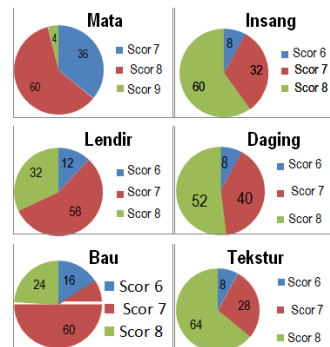
Kosentrasi 10%

Data probability panelis terhadap mutu organoleptik (hedonik) ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada kosentrasi larutan daun mataoa 10%.



Kosentrasi 15%

Data probability panelis terhadap mutu organoleptik (hedonik) ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada kosentrasi larutan daun mataoa 15%.



Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan didapatkan hasil pengamatan dari tiga konsentrasi antara 5%, 10% dan 15% yang digunakan untuk mempertahankan kualitas ikan nila yang diamati secara organoleptik, panelis menilai bahwa ikan nila yang diawetkan dengan konsentrasi larutan daun matoa 15% masih dapat dikatakan baik. Spesifikasi pada konsentrasi 15% dengan kenampakan mata dinilai oleh 60% panelis bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis ikan, Insang 60% panelis menilai warna insang merah tua atau coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan, Lendir dikatakan oleh 56% panelis yaitu lapisan lendir mulai agak keruh, Daging masih dinilai baik karena 40% panelis mengatakan bahwa sayatan daging cemerlang spesifik jenis, jaringan daging kuat, Bau yang dikatakan oleh 60% panelis yaitu masih termasuk segar, spesifik jenis kurang, dan tekstur masih dapat diterima karena padat, kompak, elastis.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan larutan daun matoa (*Pometia pinnata*) dengan konsentrasi 15% mampu mempertahankan mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar selama penyimpanan 12 jam secara organoleptik mutu hedonik kenampakan mata dinilai oleh 60% panelis bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis

ikan, Insang 60% panelis menilai warna insang merah tua atau coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan, Lendir dikatakan oleh 56% panelis yaitu lapisan lendir mulai agak keruh, Daging masih dinilai baik karena 40% panelis mengatakan bahwa sayatan daging cemerlang spesifik jenis, jaringan daging kuat, Bau yang dikatakan oleh 60% panelis yaitu masih termasuk segar, spesifik jenis kurang, dan tekstur masih dapat diterima karena padat, kompak, elastis.

DAFTAR PUSTAKA

- Devi, R, A. 2015. Pengawetan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Daun Sirih Dengan Variasi Lama Perendaman Yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta..
- Dinas Perikanan Kelautan Provinsi Gorontalo. 2016. Data Perikanan Budidaya 2016. Gorontalo.
- Kuspradini, H, Whicliffe F, P Dan Irawan, W, K. 2016. Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrat Daun Matoa (*Pometia pinnata*). *Jurnal*. Fakultas Kehutanan. Universitas Mulawar.