

INTISARI

Penelitian yang telah dilakukan untuk mengetahui perubahan kimia dan mikrobiologi minuman jeli ikan lele selama penyimpanan pada suhu yang berbeda. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi perubahan kimia dan mikrobiologi minuman jeli ikan selama penyimpanan pada suhu yang berbeda dan dapat mengetahui dihari keberapa minuman jeli ikan masih layak untuk dikonsumsi yang disimpan selama 24 hari.

Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menganalisis kandungan FFA bahan baku daging ikan lele. Penelitian utama dilakukan untuk mengetahui perubahan kimia dan mikrobiologi minuman jeli ikan lele pada suhu yang berbeda selama penyimpanan. Minuman jeli ikan lele di simpan pada 2 suhu penyimpanan yang berbeda yaitu $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ dan $26^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, kemudian dilakukan pengamatan uji FFA dan uji jumlah total mikroba setiap 2 hari sekali selama 24 hari dimulai dari hari ke-0 dan melakukan analisis kadar protein yang diamati pada hari ke-0, hari ke-12 dan hari ke-24. Penelitian ini menggunakan metode regresi linier dengan variabel bebas X adalah lama penyimpanan dan variabel tak bebas Y adalah nilai respon yang diukur.

Hasil analisis menunjukkan bahwa minuman jeli ikan lele selama penyimpanan pada suhu $26^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ dan suhu $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ mengalami perubahan mutu kimia dan mikrobiologi ditandai dengan meningkatnya kandungan FFA dan jumlah mikroba serta adanya penurunan kadar protein. Berdasarkan SNI 7388:2009, minuman jeli ikan lele pada suhu penyimpanan $26^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ masih layak dikonsumsi pada hari ke-4 dan suhu $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ pada hari ke-10.

Kata Kunci : Ikan Lele, Minuman Jeli, Penyimpanan

ABSTRACT

The Research has been conducted to determine the chemical and microbiological changes jelly drinks catfish during storage at different temperatures. This research is expected to provide information changes in chemistry and microbiology drinks jelly fish during the storage at different temperatures and can be find out on the day to any drinks jelly fish is still fit for consumption are kept for 24 days.

The preliminary study was conducted to analyze the FFA feedstock catfish meat. The main study was conducted to determine the chemical and microbiological changes jelly drinks catfish at different temperatures during storage. Drinks jelly catfish was keep in the storage with 2 different themperature . The themperatures are $80C \pm 20C$ and $260C \pm 20C$ and then observation test FFA and test the total number of microbes every 2 days for 24 days starting from day 0 and analyzing the protein content observed on day of 0, day of 12 and day of 24. This study uses linear regression with the independent variable X is the storage time and the dependent variable Y is the value of the measured response.

The result of analysis is shows that jelly drinks catfish during storage at a temperature of $260C \pm 20C$ and $80C \pm 20C$ temperature changes the chemical and microbiological quality is characterized by increasing the FFA and the number of microbes and a decrease in protein content. Based on ISO 7388: 2009, jelly drinks catfish at a temperature of $260C \pm 20C$ storage still suitable for consumption on day 4 and a temperature of $80C \pm 20C$ on the 10th day.

Keywords: Catfish, Jelly Drink, Storage