

**PENGARUH JENIS KEMASAN TERHADAP *FILLET* IKAN
NILA (*Oreochromis niloticus*) YANG DISIMPAN
PADA SUHU PENDINGIN**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

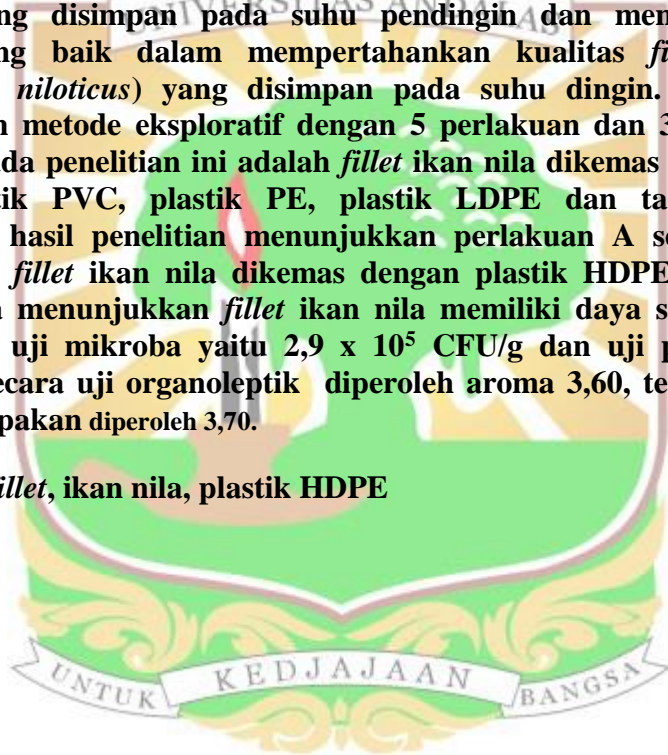
Pengaruh Jenis Kemasan terhadap *Fillet* Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Disimpan Pada Suhu Pendingin

Rendy Kristivandra, Neswati, Novizar Nazir

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh jenis kemasan yang disimpan pada suhu pendingin terhadap kualitas *fillet* ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dihasilkan pada bulan Oktober – November 2015 di Labor Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas *fillet* ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu pendingin dan menentukan jenis kemasan yang baik dalam mempertahankan kualitas *fillet* ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu dingin. Penelitian ini menggunakan metode eksploratif dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah *fillet* ikan nila dikemas dengan plastik HDPE, plastik PVC, plastik PE, plastik LDPE dan tanpa kemasan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan perlakuan A sebagai produk terbaik yaitu *fillet* ikan nila dikemas dengan plastik HDPE. Berdasarkan analisa kimia menunjukkan *fillet* ikan nila memiliki daya simpan 14 hari dengan hasil uji mikroba yaitu $2,9 \times 10^5$ CFU/g dan uji protein 6,40%. Sedangkan secara uji organoleptik diperoleh aroma 3,60, tekstur 3,80 dan untuk penampakan diperoleh 3,70.

Kata kunci : *fillet*, ikan nila, plastik HDPE



The Influence of Packaging Types Stored to the Nile Talapia Fillet (*Oreochromis niloticus*) at Refrigeration Temperatures

Rendy Kristivandra, Neswati, Novizar Nazir

ABSTRACT

This research about the influence of packaging types stored in chill temperature to Nile Talapia fillet quality (*Oreochromis niloticus*) produced on October until November 2015 at Laboratory of Agricultural Technology, Andalas University. The aim of this research were to find out the influence of packaging types stored in chill temperature to Nile Talapia fillet quality (*Oreochromis niloticus*) and determine the right packaging type for maintain the quality of Nile Talapia fillet (*Oreochromis niloticus*) stored in chill condition. This research used explorative method consist of 5 treatments and 3 repetitions. The treatment of this research were fillet packaged with HDPE plastic, PVC plastic, PE plastic, LDPE plastic and without packaging. The result of this research shown that A treatment was a fillet packaged with HDPE as the best product had 14 days of shelf-life with Total Plate Count (TPC) $2,9 \times 10^5$ CFU/g and Protein content 6,40%. Organoleptic score for the smell 3,60, texture 3,80 and appearance 3,70.

Key words : fillet, Nile Talapia, HDPE

