

**PENGARUH KONSENTRASI SARI JAHE (*Zingiber officinale*)
TERHADAP UMUR SIMPAN IKAN BILIH (*Mystacoleucus
padangensis*) KERING**



Dr. Ir. Novelina, MS

Dr. Ir. Rina Yenrina, MS

Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Umur Simpan Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Kering

Fani Alisa Putri, Novelina, Rina Yenrina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jahe terhadap umur simpan ikan bilih yang dihasilkan, mengetahui konsentrasi sari jahe yang terbaik terhadap ikan bilih kering selama penyimpanan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Perlakuan dalam penelitian ini yaitu penambahan sari jahe (0%, 50%, 60%, 70% dan 80%) dan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan *Analysis of Varian* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Kemudian ikan bilih kering yang dihasilkan disimpan dan diuji pada hari ke-0, ke-10, ke-20 dan ke-30. Hasil penelitian menunjukkan penambahan konsentrasi sari jahe yang berbeda berpengaruh terhadap umur simpan ikan bilih kering yang dihasilkan. Perlakuan terbaik berdasarkan total bakteri dan uji organoleptik pada penyimpanan ke-30 yaitu penambahan sari jahe 80% (perlakuan E) dengan nilai total bakteri ($2,8 \times 10^4$ Log cfu/ml), kadar air (6,64%), kadar protein (54,24%), kadar lemak (5,77%), kadar abu (2,23%), aktifitas air (0,52), *thiobarbiturat acid* (0,58 mg MA/10 g), asam lemak bebas (6,69%). Sedangkan hasil yang didapatkan pada uji organoleptik dengan tingkat kesukaan warna adalah (3,4) biasa, aroma (3,52) suka, rasa (3,6) suka dan tekstur (3,56) suka.

Kata kunci : sari jahe, ikan bilih kering, umur simpan

The Effect of Ginger Juice Concentration (*Zingiber officinale*) to Shelf life of Dried Bilih Fish (*Mystacoleucus padangensis*)

Fani Alisa Putri, Novelina, RinaYenrina

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of concentration ginger juice addition to shelf life of dried bilih fish, to determine the best ginger juice concentration of dried fish during storage. This study uses Complete Randomized Design (CRD) which consist of 5 treatments of addition ginger juice (0%, 50%, 60%, 70% and 80%) and 3 repetition. Data were statistically analyzed using Analysis of Varian (ANOVA) followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. Then the resulting dried bilih fish is stored and tested on the 0th, 10th, 20th and 30th days. The results showed the addition of different concentrations of ginger juice affect the shelf life of dried fish produced. The best treatment based on total bacteria and organoleptic properties at 30th storage was 80% (E) with total bacteria value (2.8×10^4 Log cfu / ml), moisture content (6.64%), protein content (54.24%), fat content (5.77%), ash content (2.23%), water activity (0.52), thiobarbiturat acid (0.58 mg MA / 10 g), free fatty acid (FFA) (6.69%). The results obtained from organoleptic properties with color preference level (3.4) regular, aroma (3.52) like, flavor (3.6) like and texture (3.56) like.

Keywords: ginger juice, dried bilih fish, shelf life

