

# KAJIAN *EDIBLE COATING* BERBAHAN DASAR TEPUNG KARAGENAN PADA IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)

Gani Naufal, Dinah Cherie, Irriwad Putri

## ABSTRAK

Ikan nila merupakan produk perikanan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia, tetapi mempertahankan mutu merupakan masalah yang sering timbul selama penyimpanan, karena ikan termasuk sensitif dan mudah mengalami penurunan kualitas. Pelapisan ikan menggunakan lapisan *edible* (dapat dikonsumsi) selama penyimpanan merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitasnya. Karagenan dan gliserol merupakan salah satu yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam membuat lapisan *edible*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui konsentrasi yang tepat dari penggunaan tepung karagenan dan gliserol yang digunakan, sehingga mampu mempertahankan mutu dari ikan yang disimpan. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September hingga Desember 2018 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Program Studi Teknik Pertanian, serta laboratorium Mikrobiologi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Faktor perlakuan pertama dari penelitian ini adalah konsentrasi karagenan (K) terhadap volume *aquades* yang terdiri dari 3 level, yaitu : K1 = 1,5% (b/v) ; K2 = 2% (b/v) dan K3 = 2,5% (b/v). Faktor perlakuan kedua adalah konsentrasi gliserol (G) terhadap volume *aquades* yang terdiri dari 2 level, yaitu : G1 = 1,5 % (v/v) dan G2 = 2% (v/v). Faktor perlakuan ketiga adalah suhu dingin 0°C dan suhu ruang 25°C. Berdasarkan hasil penelitian, karagenan dan gliserol dengan masing-masing menggunakan konsentrasi 2% yang dikombinasikan dengan penyimpanan suhu dingin merupakan perlakuan yang terbaik dalam mempertahankan mutu ikan selama penyimpanan.

*Kata Kunci* – Ikan Nila, *Edible Coating*, Mutu