

**PENGARUH *EDIBLE COATING* EKSTRAK JERUK NIPIS
DAN EKSTRAK JAHE PADA IKAN TERI BASAH
(*Stolephorus sp.*) SELAMA PENYIMPANAN DI PASAR**

Oleh:

RIRIN NOVIA LUKMAN

1611112015



Dosen Pembimbing:

1. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si
2. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

PENGARUH *EDIBLE COATING* EKSTRAK JERUK NIPIS DAN EKSTRAK JAHE PADA IKAN TERI BASAH (*Stolephorus sp.*) SELAMA PENYIMPANAN DI PASAR

Ririn Novia Lukman¹, Dinah Cherie², Ifmalinda²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: ririnlukman12@gmail.com

ABSTRAK

Ikan teri merupakan salah satu komoditas perikanan yang bernilai ekonomis tinggi dan menjadi komoditas unggulan, namun ikan merupakan salah satu bahan pangan yang cepat mengalami pembusukan. Pengaplikasian pelapisan pada ikan yang bersifat *edible* atau aman dikonsumsi adalah salah satu cara yang dapat mempertahankan kesegaran ikan. Ekstrak jeruk nipis dan ekstrak jahe merupakan salah satu yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam membuat lapisan *edible*. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui konsentrasi yang tepat dari penggunaan ekstrak jeruk nipis dan ekstrak jahe yang digunakan, sehingga mampu mempertahankan mutu dari ikan yang disimpan. Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem, serta Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Faktor perlakuan pertama dari penelitian ini adalah konsentrasi ekstrak jeruk nipis (A) terhadap volume aquades, konsentrasi ekstrak jahe (B) terhadap volume aquades, dan kombinasi ekstrak jeruk nipis dengan konsentrasi ekstrak jahe (A+B) terhadap volume aquades yang terdiri dari 3 level yaitu: A = 5% (v/v); B = 15% (v/v); A+B = 5% (v/v) + 15% (v/v). Faktor perlakuan kedua adalah suhu dingin (menggunakan es batu yang memiliki perbandingan 1:1 dengan ikan dan 20% garam) dan suhu ruang (tanpa batu es dan garam). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ekstrak jeruk nipis dengan konsentrasi 5% yang dikombinasikan dengan penyimpanan suhu dingin merupakan perlakuan *edible coating* terbaik dalam mempertahankan mutu ikan selama penyimpanan.

Kata Kunci: *Edible Coating*, Ikan Teri, Mutu, Jeruk Nipis, Jahe