RINGKASAN

Efek Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) Sebagai Sumber Anti Oksidan Terhadap Mutu Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Asin Selama Penyimpanan Suhu Kamar

Ir. Asna Ma'amoen, MSc, Ir. Tjipto Leksono, MPhil,
Ir. Wazna Amin, Sapdia Parona

Penelitian tentang penggunaan jahe sebagai anti oksidan terhadap mutu ikan patin asin telah dilakukan dari tanggal 20 Oktober sampai dengan 30 Nopember 2007. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis dan mengevaluasi penggunaan ekstrak air jahe sebagai anti oksidan terhadap mutu ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) asin yang disimpan pada suhu kamar. Parameter yang diukur adalah uji mutu organoleptik (rupa, bau, rasa dan tekstur), kadar air, dan kadar peroksida.

Rancangan penelitian yang digunakan rancangan acak kelompok (rak) satu faktor yang terdiri atas 5 taraf yaitu ekstrak air jahe dari rimpang jahe A_1 (0,5 kg), A_2 (1,0 kg), A_3 (1,5 kg), A_4 (2,0 kg) dan A_5 (2,5 kg). Kelompok adalah lama penyimpanan $H_1 = 0$ hari, $H_2 = 10$ hari, $H_3 = 20$ hari dan $H_4 = 30$ hari.

Hasil penelitian uji mutu organoleptik rupa ikan patin asin berkisar antara 6,24 – 8,04. Secara analisis variansi tidak terdapat perbedaan yang nyata antara perlakuan terhadap rupa ikan patin asin. Rupa ikan patin asin dapat diterima sampai hari ke 30.

Nilai bau ikan patin asin berkisar antara 6,12 – 7,81 dan dapat diterima sampai hari ke 20, sedangkan pada hari ke 30 nilai bau tidak diterima karena dibawah nilai

ambang batas 6,5. Namun demikian secara statistik nilai mutu organoleptik bau tidak berbeda nyata antara perlakuan. Nilai mutu organoleptik rasa ikan patin asin berkisar antara 6,45 -- 8,24 dan dapat diterima sampai hari ke 30.

Analisis variansi menunjukkan terdapat perbedaan yang sangat nyata pada tingkat kepercayaan 99% terhadap nilai mutu rasa. Perlakuan A_1 , A_2 dan A_3 berbeda sangat nyata dengan A_4 dan A_5 terhadap nilai rasa. Perlakuan terbaik adalah A_1 , A_2 dan A_3 .

Nilai mutu organoleptik tekstur ikan patin asin berkisar antara 5,56 -- 7,92. Nilai tekstur pada perlakuan A_4 dengan penyimpanan 30 hari tidak diterima lagi karena dibawah nilai ambang batas 6,5. Hal ini terjadi karena kadar air tinggi sehingga ikan patin lembab dan kurang padat. Analisis variansi menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap nilai tesktur ikan patin asin.

Rata-rata kadar air ikan patin asin berkisar antara 13,62% - 39,04% dan dapat diterima untuk semua perlakuan karena masih dibawah nilai ambang batas 40%. Analisis variansi menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang nyata antara perlakuan tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap kadar air.

Rata-rata kadar peroksida berkisar antara 0 -- 5,32%. Kadar peroksida terendah pada semua perlakuan untuk penyimpanan 0 hari. Perlakuan A_1 dengan penyimpanan 30 hari mengandung kadar peroksida tertinggi yaitu 5,32%. Semua perlakuan sampai hari ke 30 masih dapat diterima karena dibawah nilai ambang batas 10 mg/gram.

Analisis variansi menunjukkan antara perlakuan terdapat perbedaan yang sangat nyata pada tingkat kepercayaan 99% terhadap kadar peroksida. Perlakuan A_1

berbeda sangat nyata dengan A₂. Perlakuan A₂ berbeda sangat nyata dengan A₃, A₄ dan A₅ terhadap kadar peroksida, sedangkan perlakuan A₃, A₄ dan A₅ tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95% terhadap kadar peroksida ikan patin asin.

Uji mutu organoleptik antara perlakuan tidak berbeda nyata terhadap rupa, bau dan tekstur ikan patin asin begitu juga terhadap kadar air tidak berbeda nyata. Uji mutu organoleptik perlakuan A₁, A₂ dan A₃ berbeda sangat nyata dengan A₄ dan A₅. Perlakuan A₁, A₂ dan A₃ tidak berbeda nyata adalah perlakuan yang terbaik.

Kadar peroksida pada perlakuan A₁ dan A₂ berbeda sangat nyata dengan A₃, A₄ dan A₅. Perlakuan A₃, A₄ dan A₅ adalah perlakuan yang terbaik terhadap ikan patin asin.

Jadi penelitian efek jahe terhadap mutu ikan patin asin yang terbaik adalah perlakuan A₃ (1,5 kg), rimpang jahe untuk dibuat sebagai ekstrak air jahe.