

ABSTRAK

PERANAN SARI JERUK NIPIS SELAMA PENYIMPANAN TEPUNG IKAN TEMBANG

Eunike Tanopo¹, Lesybeth M. Nubatonis², Melkianus Nuhamara³

Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana

Tepung ikan tembang merupakan salah satu bahan baku pakan yang memiliki kandungan protein tinggi, namun mudah mengalami penurunan mutu selama penyimpanan akibat oksidasi lemak dan aktivitas mikroba. Salah satu upaya untuk mempertahankan kualitas tepung ikan adalah dengan penambahan bahan alami yang bersifat antioksidan dan antimikroba, seperti sari jeruk nipis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peranan sari jeruk nipis selama penyimpanan tepung ikan tembang terhadap kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologis. Perlakuan dilakukan dengan penambahan sari jeruk nipis pada tepung ikan tembang dan disimpan dalam jangka waktu tertentu. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar protein, nilai pH, serta tingkat ketengikan selama penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk nipis mampu memperlambat penurunan mutu tepung ikan tembang selama penyimpanan. Dengan demikian, sari jeruk nipis berpotensi digunakan sebagai bahan alami untuk meningkatkan daya simpan dan kualitas tepung ikan tembang.

Kata kunci: tepung ikan tembang, sari jeruk nipis, penyimpanan.

1. Penulis
2. Pembimbing

ABSTRACT

The Role of Lime Juice Extract During the Storage of Tembang Fish Meal

Eunike Tanopo¹ Lesybeth M. Nubatonis² Melkianus Nuhamara³

Tembang fish meal is a high-protein feed ingredient that is susceptible to quality deterioration during storage due to lipid oxidation and microbial activity. One approach to maintain the quality of fish meal is the use of natural additives with antioxidant and antimicrobial properties, such as lime juice. This study aimed to evaluate the role of lime juice during the storage of tembang fish meal on its physical, chemical, and microbiological quality. The treatment involved the addition of lime juice to the fish meal followed by storage for a certain period. The observed parameters included moisture content, protein content, pH value, and rancidity level during storage. The results showed that the addition of lime juice was able to slow down quality degradation of tembang fish meal during storage. Therefore, lime juice has the potential to be used as a natural preservative to improve the shelf life and quality of tembang fish meal.

Keywords: tembang fish meal, lime juice, storage, quality.

1. Author

2. Supervisor