

**PENGARUH ASAP CAIR TEMPURUNG KELAPA TERHADAP
KESEGERAN MUTU IKAN NILA
(*Oreochromis niloticus*)**

Fahrur Razi

Bidang Konsentrasi Budidaya Perairan, Program Studi D-IV Manajemen
Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis
Politeknik Negeri Jember
Aji.ozy456@gmail.com

ABSTRAK

Asap cair tempurung kelapa merupakan bahan kimia hasil pembakaran yang dapat dipergunakan sebagai bahan pengawet makanan alami. Ikan nila adalah salah satu produk perikanan yang produksi tiap tahunnya mengalami peningkatan dan merupakan salah satu bahan pangan yang sangat mudah busuk. Salah satu bahan pengawet alami yang dapat digunakan untuk mempertahankan kesegaran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) adalah asap cair tempurung kelapa karena memiliki senyawa aktif sebagai bakterisida dan fungisida berupa fenol dan formaldehida. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan konsentrasi terbaik asap cair tempurung kelapa terhadap kesegaran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis, Politeknik Negeri Jember selama 4 bulan. Metode yang dipergunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3 perlakuan (P1 = 7,5 % asap cair tempurung kelapa, P2 = 10% asap cair tempurung kelapa dan P3 = 12,5% asap cair tempurung kelapa) dan 3 kali ulangan. Adapun parameter penelitian meliputi uji *Total Plate Count* (TPC) dan uji organoleptik (mata, insang, lendir, daging, bau dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan uji TPC pemberian asap cair tempurung kelapa berpengaruh sangat nyata terhadap kesegaran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) selama penyimpanan 24 jam ($P > P_{0,01}$). Uji BNT menunjukkan bahwa P3 (12,5%) merupakan perlakuan terbaik dalam mempertahankan kesegaran mutu ikan nila selama penyimpanan 24 jam. Berdasarkan uji organoleptik ikan nila masih dalam kategori segar selama penyimpanan 24 jam. Analisis sidik ragam menunjukkan bahwa konsentrasi asap cair tempurung kelapa yang berbeda tidak memberikan pengaruh terhadap penilaian panelis. Berdasarkan uji TPC dan uji organoleptik ikan nila mengalami pembusukan setelah disimpan selama 48 jam.

Kata Kunci : *Asap cair tempurung kelapa, Ikan nila, Kesegaran mutu ikan*