

PENGARUH EKSTRAK DAUN JERUK PURUT (*Citrus Hystrix*) TERHADAP UMUR SIMPAN IKAN BANDENG

Aghnia Izzatul Laili,¹ Miftbakhudin,² Wulandari Meikawati,³

Fakultas kesehatan Masyarakat

Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Latar Belakang: Daun jeruk purut merupakan salah satunya tanaman yang diketahui dapat digunakan sebagai antibakteri. Senyawa aktif yang terkandung dalam daun jeruk purut minyak atsiri, (S)-citronelal (80%), sisanya adalah citronelol (10%), nerol (5%) dan lemonia (5%) yang bersifat sebagai senyawa aktif. Tujuan Penelitian mengetahui pengaruh pemberian ekstrak daun jeruk purut dengan variasi dosis 4%,6%,8% terhadap umur simpan ikan bandeng.

Metode: Jenis penelitian ini termasuk penelitian *true eksperiment* dengan rancangan penelitian *pretest post test only control group design*. Umur simpan ikan bandeng ditentukan dengan uji organoleptik oleh 20 orang panelis dan uji mikrobiologi dalam enam kali ulangan.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur simpan ikan bandeng dengan hasil analisis uji anova dengan regresi linear tersebut diatas didapatkan nilai F sebesar 17,348 dengan p value sebesar 0,002 sehingga disimpulkan ada pengaruh yang signifikan antara ekstrak daun jeruk purut dengan konsentrasi 4%, 6% dan 8% terhadap umur simpan ikan segar.

Simpulan: Pada pemberian ekstrak daun jeruk purut dengan dosis 8% dapat mempertahankan umur simpan ikan bandeng selama 8 jam. Hal ini membuktikan bahwa secara uji organoleptik dengan parameter warna, bau dan tekstur umur simpan ikan bandeng semakin baik dengan pemberian ekstrak daun jeruk purut dengan dosis 8%. Pada uji mikrobiologi dosis 8% berpengaruh nyata dalam menghambat pertumbuhan mikroba pada ikan bandeng.

Kata Kunci : Daun Jeruk Purut, Umur Simpan Ikan

ABSTRACT

Background: Kaffir lime leaves is one of the plants that are known to be used as an antibacterial. Active compound contained in the leaves of kaffir lime essential oil, (S) -citronelal (80%), the rest is citronelol (10%), nerol (5%) and Lemonia (5%) that is as senyawa aktif. Objective determine the effect of extracts of lime leaves with dose variation of 4%, 6%, 8% against the shelf life of fish.

Methods: The study included experiments with a true research study design pretest post test only control group design. The shelf life of fish is determined by organoleptic test by 20 panelists and microbiological testing in six replications.

Results: The results showed that the shelf life of fish with the results of the analysis ANOVA test with the above-mentioned linear regression obtained F value of 17.348 with a p value of 0.002 thus be concluded that there is significant influence between kaffir lime leaf extract with a concentration of 4%, 6% and 8 % of the shelf life of fresh fish.

Conclusion: In the kaffir lime leaves extract with a dose of 8% can maintain a shelf life of fish for 8 hours. This proves that the organoleptic test by the parameters color, smell and texture of fish shelf life is getting better with kaffir lime leaf extract at a dose of 8%. In the microbiological test doses 8% real effect in inhibiting microbial growth in fish.

Keywords: Kaffir Lime Leaves, Age Save the Fish