

664.94
R12
u c.



DIK RUTIN

LAPORAN PENELITIAN

UPAYA PENINGKATAN KETAHANAN IKAN SEGAR TERHADAP MIKROBA DENGAN PEMBERIAN BERBAGAI BENTUKAN DAUN SIRIH

Oleh :
Heni Rizqiati, SPt
Dra Turrini Yudiarti, MSc

Dibiayai Dengan Dana DIK Rutin Universitas Diponegoro, Sesuai Surat
Perjanjian Pelaksanaan Penelitian Tanggal 1 Mei 2002
Nomor : 120/J07.11PJJ/PL/2002

Pusat Kajian Makanan Tradisional
Lembaga Penelitian
Universitas Diponegoro
Oktober 2002

LEMBAR IDENTITAS & PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR HASIL PENELITIAN DIK RUTIN UNIVERSITAS DIPONEGORO

1. a. Judul Penelitian : Upaya Peningkatan Ketahanan Ikan Segar terhadap Mikroba dengan Pemberian Berbagai Bentuk Daun Sirih
2. Ketua Peneliti
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Heni Rizqiati, S.Pt
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. Pangkat/Golongan : Asisten Ahli/III A
 - d. Jabatan Fungsional : Staf Pengajar pada Fakultas Peternakan & Staf Peneliti pada Pusat Kajian Makanan Tradisional, Lemlit
 - e. Universitas : Diponegoro
3. Jumlah Tim Peneliti : 1 (satu) orang
4. Lokasi Penelitian : Laboratorium Fisiologi & Biokimia, Fakultas Peternakan Undip
5. Jangka Waktu Penelitian : 6 (enam) bulan
6. Biaya Yang Diperlukan : Rp.3.000.000,- (Tiga juta rupiah)

Semarang, 1 Oktober 2002

Mengetahui,
Kapusdi Makanan Tradisional
Lembaga Penelitian Undip,

Ketua Peneliti,

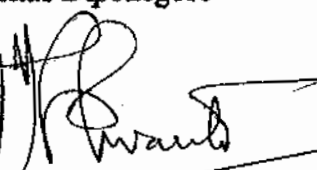


Dr. Ir. Retno Murwani, MSc
NIP. 131 602 716

Heni Rizqiati, S.Pt
NIP. 132 232 284

Menyetujui,
Ketua Lembaga Penelitian
Universitas Diponegoro




Prof. Dr. dr. Ing. Riwanto
NIP. 130 525 454

ABSTRAK

Upaya Peningkatan Ketahanan Ikan Segar terhadap Mikroba dengan Pemberian Berbagai Bentuk Daun Sirih

Oleh : Turrini Yudiarti

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fisiologi & Biokimia Fakultas Peternakan Undip. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan bentuk daun sirih yang efektif dalam mengawetkan ikan segar dan mengkaji jenis mikroba yang mengkontaminasi ikan segar.

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode observasi langsung dan mikroskopis terhadap 3 komponen yaitu sampel ikan yang telah diberi perlakuan, mikroba yang ada pada ikan dan keefektifan bentuk daun sirih. Ikan yang dipakai sebagai sampel adalah ikan yang berasal dari dua (dua) tempat yang berbeda yaitu dari pasar tradisional (P) dan dari supermarket (S). Ada 3 jenis perlakuan yaitu I. Ekstrak sirih (Es); II. Serbuk sirih (Ss) dan III. Lumatan sirih (Ls) dan tanpa perlakuan (kontrol) (K). Seluruh perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Setelah pengamatan makroskopis, dilakukan pengamatan mikroba di laboratorium dengan menggunakan media agar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk daun sirih yang cenderung efektif dalam meningkatkan ketahanan ikan segar terhadap mikroba adalah bentuk serbuk dan mikroba yang dijumpai mengkontaminasi ikan segar adalah jenis bakteri, dan jamur.

- *Kata kunci : Ikan segar, mikroba, daun sirih*

ABSTRACT

Exertion in Rising of Fresh Fish Resistance to Microbe with Used Some kinds of Formed of Betel Leaf

By : Turrini Yudiarti

Research was carried out in Fisiology and Biochemistry Laboratory of Animal Science Faculty of Diponegoro University. The aim of the research was to find the formed of Betel leaf which effective in maintain of fish and also to observe the microbe which contaminated fresh fish.

Research methods was used direct dan microscope's observations to three componens, that are fish sampel which have had treatment, the microbe which contaminated the fish and the effectiveness of the formed Betle leaf. The fish sampels were taken from two difference places, that are traditional market (P) and supermarket (S). There were three treatments : I. Ekstrak leaf (Es); II. Powder leaf (Ss) dan III. Fine powder leaf (Ls) and one sampel without treatmen (kontrol) (K). All the treatments were replicated three times. After macroscope's observation has been done and then it does for the microbe's observation in the laboratory with used medium of agar.

The results showed that the powder Betel leaf fomed which tend to be effective in rising the resistance of fresh fish from microbe and the micobes which contaminated fish were bacteria and fungi..

- *Key words : Fresh Fish, microbe, Betel leaf*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah Yang Maha Esa, atas berkat rahmat dan hidayahnya, maka penelitian dan laporan hasil penelitian ini dapat terselesaikan dengan lancar.

Laporan ini merupakan hasil penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan bentukan daun sirih yang efektif dalam mengawetkan ikan segar dan mengkaji jenis mikroba yang mengkontaminasi ikan. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat tentang alternatif cara pengawetan ikan segar secara tradisional, murah mudah dilakukan dan tidak berbahaya bagi kesehatan, serta mendiversifikasikan manfaat daun sirih yang selama ini belum banyak digali orang.

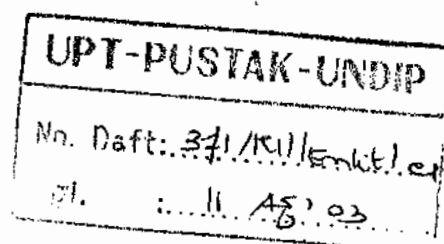
Selama persiapan dan pelaksanaan penelitian ini telah mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, untuk itu kami ucapkan terima kasih kepada Yth :

1. Ketua Lembaga Penelitian Universitas Diponegoro, yang telah memberi kesempatan kepada kami untuk mendapatkan dana untuk penelitian ini.
2. Koordinator Pusdi Makanan Tradisional Lembaga Penelitian Universitas Diponegoro, yang telah memberi dukungan guna memperlancar pelaksanaan penelitian ini.
3. Semua pihak yang telah membantu, sehingga penelitian ini dapat berjalan dengan baik dan lancar

Akhirul kata, kami sangat menyadari apabila laporan hasil penelitian ini jauh dari sempurna, untuk itu kami mohonkan maklum dan kami berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Semarang, 1 Oktober 2002

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN.....	i
ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
I PENDAHULUAN.....	1
II TINJAUAN PUSTAKA.....	2
III TUJUAN & MANFAAT PENELITIAN.....	4
IV METODE PENELITIAN.....	5
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	5
VI KESIMPULAN.....	9
DAFTAR PUSTAKA.....	10

DAFTAR TABEL

Halaman

- | | | |
|----------|--|---|
| Tabel.1 | Kenampakan luar dan aroma ikan segar pada kondisi awal dan kondisi simpan 2 hari tanpa diberi perlakuan. | 6 |
| Tabel. 2 | Kenampakan luar dan aroma ikan setelah masa simpan dua hari dengan perlakuan ekstrak daun sirih | 7 |
| Tabel .3 | Kenampakan luar dan aroma ikan setelah masa simpan dua hari dengan perlakuan lumatan daun sirih | 8 |
| Tabel .4 | Kenampakan luar dan aroma ikan setelah mengalami masa simpan dua hari dengan perlakuan serbuk daun sirih | 9 |

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang :

Sirih merupakan satu jenis tanaman semak atau perdu. Jenis ditanam ini dapat dijumpai di kebun dan juga di halaman rumah. Untuk perbanyak tanaman seringkali dilakukan dengan menggunakan stek atau pencangkakan. Kebanyakan orang menanam tanaman sirih disamping untuk tanaman pelengkap taman juga dimaksudkan untuk keperluan Toga (Taman Obat Keluarga). Bagian tanaman yang sering dimanfaatkan orang adalah bagian daunnya.

Daun sirih sejak zaman dahulu banyak dipakai untuk "nginang" (Bhs.jawa) atau "makan sirih" dan untuk tujuan-tujuan lain seperti misalnya sebagai obat kumur bagi yang sakit gigi, dan sakit tenggorokan. Hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Hernani dan Sri Yuliani (1992), bahwa daun sirih mempunyai khasiat sebagai obat gusi berdarah, memperkuat gigi, obat keputihan, menghilangkan bau mulut. Kecuali itu manfaat dan keuntungan lain yang dapat dirasakan adalah untuk obat tradisional misalnya untuk obat sakit mata. Begitu juga dengan orang yang terkena sakit hidung berdarah ,apabila lubang hidung orang tersebut disumbat dengan lipatan daun sirih, maka tidak lama darah yang keluar akan segera terhenti. Kemudian air hasil rebusan daun sirih, kalau diminum dapat berkhasiat membersihkan darah (Hernani dan Sri Yuliani, 1992). Selain itu daun sirih mempunyai sifat sebagai zat anti mikroba. Seperti yang telah diteliti oleh Syarif Suwondo, dkk (1992) bahwa daun sirih mempunyai aktivitas antimikroba dalam hal ini adalah bakteri gingivitis dan bakteri pembentuk plak atau karies gigi. Kedua bakteri tersebut termasuk jenis mikroba yang ada di alam ini dan mempunyai sifat sebagai perusak bahan. Banyak bahan atau barang yang dapat dirusak oleh mikroba, termasuk diantaranya bahan makanan.

Ikan merupakan salah satu bahan makanan hasil laut yang banyak dijual dalam bentuk segar. Penjualan ikan segar tidak hanya terbatas di pasar tradisional, warung-warung akan tetapi juga di supermarket atau mal. Di supermarket atau mal, ikan segar dijual dalam bentuk kemasan yang rapi dan tertutup plastik serta dimasukkan dalam lemari pendingin atau *freezer*, sehingga relatif lebih awet dan tahan lama dan terkesan bersih. Sedangkan di pasar tradisional, dan warung-warung belanjaan, ikan dijual tanpa kemasan khusus,hanya diletakkan begitu saja di ruang bebas tanpa penutup hanya