



**AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK KUNIR PUTIH
(*Curcuma mangga* Val.) PADA DENDENG IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) DAN DENDENG IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger
sp*) SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG**

SKRIPSI

**Oleh :
RUMENTA
K2F 005 373**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**



RINGKASAN

Rumenta. K2F 005 373. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunir Putih (*Curcuma mangga* val.) Pada Dendeng Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp) Selama Penyimpanan Suhu Ruang (Pembimbing : **Y.S. Darmanto dan Titi Surti**).

Dendeng ikan merupakan produk semi basah yang selama penyimpanan akan mengalami penurunan kualitas produk dengan cara berkontak dengan O₂ sehingga akan terjadi kerusakan yang menyebabkan proses ketengikan pada produk. Ekstrak Kunir putih memiliki kandungan senyawa kurkuminoid yang berfungsi sebagai antibakteri dan senyawa antioksidan.

Tujuan dari penelitian ini mengkaji penggunaan ekstrak kunir putih sebagai sumber antioksidan serta lama simpan dendeng ikan Tongkol dan ikan Kembung terhadap PV, TBA, kadar air dan A_w dan interaksi antara perlakuan.

Materi pada penelitian ini adalah ikan Tongkol dan ikan Kembung segar. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan pola faktorial 5 x 2. Sebagai faktor utama, lama waktu penyimpanan dan faktor kedua, perlakuan jenis ikan yang berbeda. Data uji organoleptik dianalisis dengan uji Kruskal Wallis. Data PV, angka TBA kadar air, dan A_w dianalisis dengan ANOVA, uji BNJ, dan uji regresi korelasi. Untuk mengetahui hubungan antar perlakuan dengan lama waktu penyimpanan dilakukan uji regrasi dan korelasi. Data kesukaan dianalisis dengan uji Kruskal Wallis.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa dendeng ikan Tongkol selama penyimpanan 7 hari menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($\alpha 0,01$) terhadap nilai kesukaan, kadar air dan PV. Hasil penelitian Utama menunjukkan bahwa Perlakuan perbedaan penggunaan jenis ikan dengan penambahan ekstrak kunir putih memberikan pengaruh yang sangat nyata ($\alpha 0,01$) terhadap nilai kesukaan. Penggunaan jenis ikan yang berbeda dengan perlakuan yang sama memberikan pengaruh yang sangat nyata ($\alpha 0,01$) terhadap PV, TBA, kadar air dan Aw pada dendeng jenis ikan Tongkol dibandingkan dengan dendeng ikan Kembung. Perlakuan lama penyimpanan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($\alpha 0,01$) terhadap PV, angka TBA, kadar air dan nilai Aw, kecuali TBA pada T7 tidak berbeda nyata dengan T14 dan T7 tidak berbeda nyata dengan T14, sedangkan angka TBA pada T21 menunjukkan perbedaan yang nyata ($\alpha 0,05$) dengan T28. Terdapat interaksi yang sangat nyata ($\alpha 0,01$) antara dendeng ikan Tongkol dan dendeng ikan Kembung dengan lama penyimpanan terhadap PV, angka TBA, kadar air dan nilai Aw.

Kata kunci : Ekstrak Kunir Putih, Lama Penyimpanan, Organoleptik , PV, Angka TBA, Kadar air, Nilai Aw.



SUMMARY

Rumenta. K2F 005 373. Antioxidant Activities of Turmeric Extract (*Curcuma mangga* Val.) in Eastern Baby Tuna (*Euthynnus affinis*) and Mackerel (*Rastrelliger* Sp) Jerked Fish During Storage At Ambient Temperature (Supervisors: **Y.S Darmanto and Titi Surti**).

Jerked fish is a semi-wet product during storage which will if contacted with O₂ therefore from a rancidity in product. White Turmeric extract contains curcuminoids compounds that act as antibacterial and antioxidant.

The aims of the research were to examin the use of white turmeric extract as a source of antioxidants as well as the length of the storage of baby tuna and mackerel to PV, TBA, moisture, and A_w and interaction between treatments.

Material of the research were fresh Eastern little tuna and Mackerel. The experimental design used was Randomized Block Design with factorial 5 x 2. The main factor was storage time and the second factor was different fish treatment. The results of organoleptic test were analized by Kruskal Wallis test. The results of PV content, TBA content and moisture content, A_w content were analyzed by Analisa of Variance, significant different test, and regression correlation test. Regression and correlation test were done to know if there were connection between treatment and storage time. The results of hedonic test were analized by Kruskal Wallis test.

Preliminary research results indicated that the Tuna jerked during storage in 7 days showed a highly significant difference (α 0.01) to hedonic test, moisture content and PV content. The main research results indicated the different treatment in the use of fish species with the addition of white turmeric extract were highly significant (α 0.01) to hedonic test. Different fish with white turmeric extract addition gave very significant influence to PV content, TBA content, and moisture content, A_w content of Eastern Little Tuna (α 0.01) rather than Mackerel. The storage time treatments gave highly significant influence to PV content, TBA content and moisture content, A_w content in exception TBA in T7 to TBA in T14 and TBA in T21 to TBA in T28 were not significant (α 0.05). There were higly significant interaction (α 0.01) between Eastern Little Tuna and Mackerel jerked fish during storage time to PV content, TBA content and moisture content, A_w content test results.

Keywords : Turmeric Extract, Storage Time, Organoleptic, PV, TBA, Moisture, A_w.