

Pengaruh durasi kontak dan penggantian air dalam pemanfaatan air terozonasi untuk menjaga kualitas ikan tuna = The effect of exposure time and water replacement in the application of ozonated water to maintain the quality of tuna

Nadifa Ismaningtyas, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20472983&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRACT

Penelitian ini menggunakan air terozonasi untuk menjaga kualitas ikan tuna. Tujuan dari penelitian ini adalah mengevaluasi pengaruh durasi kontak dan penggantian air terozonasi terhadap kualitas ikan tuna yang diukur berdasarkan parameter jumlah Total Bakteri Mesofil Aerobik TBMA, pH, kadar air, dan kandungan protein. Durasi kontak 40, 80, dan 120 menit dapat mendeaktivasi TBMA berturut-turut sebesar 4,94, 60,99, dan 65,43. Sedangkan, penggantian air setiap 60 dan 40 menit selama 120 menit dapat mendeaktivasi lebih banyak TBMA, yaitu sebesar 82,59 dan 89,38. Durasi kontak 120 menit dapat menurunkan pH sebesar 0,12, menghasilkan kadar air 0,63 lebih rendah dari blanko, dan menyebabkan penurunan kandungan protein sebanyak 0,80. Penggantian air setiap 40 menit selama 120 menit dapat menurunkan pH sebesar 0,08, menghasilkan kadar air 1,44 lebih rendah dari blanko, dan menyebabkan penurunan kandungan protein sebanyak 2,20.

<hr>

ABSTRACT

This study uses ozonated water to maintain the quality of tuna. The objective of this study is to evaluate the effect of exposure time and water replacement of the ozonated water on the quality of tuna, measured by the parameters of Total Mesophyll Aerobic Bacteria TMAB, pH, water content, and protein content. Exposure time of 40, 80, and 120 minutes can deactivate the TMAB by 4.94, 60.99, and 65.43, respectively. Meanwhile, water replacement every 60 and 40 minutes within 120 minutes can deactivate more TMAB, which values 82.59 and 89.38. Exposure time of 120 minutes can also decrease the pH by 0.12, lower the water content by 0.63, and decrease the protein content by 0.80. Water replacement every 40 minutes within 120 minutes can decrease the pH by 0.08, lower the water content by 1.44, and decrease the protein content by 2.20.